



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ROBER SOS

Beş altı iri soğan çentip bir kuşhane içinde bir kaşık tereyağı ile pembeleşinceye dek çevirdikten sonra 1 ya da 2 kaşık un ilâve edip biraz daha çeviriniz. Sonra et suyu ile biraz et kızartması suyundan koyunuz. Gereği kadar tuz ve biber ekip sıcak tutunuz. Yemek zamanı 1 ya da 2 çorba kaşığı hardal yedirip kullanınız.

Not: Haydi etsuyunu bulalım, kızartma suyu olmazsa ne olacak? İki önemli suyun birden kullanılması biraz ağır oturacağından kâseyi bozacağına göre kızartma suyundan vazgeçeriz. Biraz hafif olur ama ne yapalım. Bununla beraber tencere ve fırında kızartılan etler için iyi bir salçadır.

---