



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOS ROBERT

15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
15 gr (1 çorba kaşığı) margarin
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
1/2 su bardağı elme sirkesi
1 ay kaşığı karabiber
2 su bardağı dömi glas sos
2 ay kaşığı hardal

Küçük bir tencerede tereyağı ve margarini orta ateşte eritiniz. Yağ eriyince soğanları koyup 8-10 dakika, renkleri iyice sararıncaya kadar, arasıra karıştırarak kavurunuz. Sirkeyi ekleyip, karışımı kaynatınız. Üçte birini çekene kadar kaynatmaya devam ediniz.

Biberi ve dömi glas sosu ekleyip, sürekli karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp, sosu 20 dakika, hafif ateşte pişiriniz. Hardalı ekleyip, 2 dakika daha pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, sosu ısıtılmış bir sos kabına boşaltarak, servis ediniz.

Not: Sos Robert, Fransız mutfağının klasik bir sosudur. Rostolarla ya da ızgarada pişmiş sığır pirzolasıyla servis edilebilir.