



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAUCE SMITANE

10 kişilik MALZEME :

2 çorba kaşığı dolu margarin

2 orta boy soğan, ince doğranmış

1/2 su bardağı sirke

1 çay kaşığı kırmızı yaprak biber

1 su bardağı krema (200 gr.)

1,5 su bardağı tavuk velutesi (300 gr.)

YAPILIŞI :

Küçük bir tencereye yağı ve soğanı koyup orta ateşte karıştırarak soğanı sarartıp kırmızı biber ve sirkeyi ilâve ediniz

Kaynatarak suyunun dörtte birini çektirip kremayı ve tavuk velutesini ilâve ediniz

Karıştırarak 4,5 dakika kaynatıp ateşten alınız, süzdürüp kullanınız

Not: Bu sos av etleri ve sote, tavada pişen yemekleri için kullanılır.
