



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAUCE TOMATE

30 g margarin
40 g soğan (mire-poix doğranmış)
40 g havuç (mire-poix doğranmış)
25 g kereviz (mire-poix doğranmış)
½ adet defne yaprağı
1 dal veya 1 çay kaşığı taze kekik
½ diş (dövülmüş) sarımsak
40 g un
300 g domates (concasse hazırlanmış) veya püre halinde
30 g domates salçası
2 su bardağı et suyu 400 ml
1 çay kaşığı seker
tuz (yeterince)
taze çekilmiş karabiber (yeterince)
(domates olmadığı zaman yerine domates miktarının ¼ ölçüsünde salça kullanılabilir.)

Domatesi rendeleyerek püre haline getirin.

Derin bir tavada margarini eritin. Soğan, havuç, kereviz, defneyaprağı, taze kekik ve sarımsağı ekleyin, kavurun.

Unu katıp, sarı meyane (sarı roux) kıvamına gelinceye kadar pişirip soğumaya bırakın.

Ilıklaşınca domatesleri ekleyiniz.

Domates rendesini ekleyip karıştırın

Et suyunu ayrı bir yerde kaynatın. Sıcak et suyunu karışıma bir spatülle sürekli karıştırarak yedin.

(Topaklanmamasına dikkat ediniz.)

Şekeri ekleyin. Tuz ve karabiberini kontrol ederek ekleyin.

Kısık ateşte 1 saat kadar dibinin tutmaması için sürekli karıştırarak pişirin.

Oluştukça kefini (köpüğünü) alın.

İnce bir süzgeçten geçirin ve süzün.

Sosun kabuk bağlamaması için üzerine eritilmiş margarin gezdirerek soğutup soğuk odada (buzdolabında) saklayın.