



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAUCE ZINGARA

10 kişilik MALZEME :

1 küçük soğan piyaz doğranmış

1 çorba kaşığı margarin

1/2 defne yaprağı

2 dal maydanoz

1/2 su bardağı sirke

1 su bardağı sos domat

1 su bardağı fondövo

1 çorba kaşığı tereyağ

1 er kahve fincanı kibrit biçimi doğranmış mantar, dil ve jambon

YAPILIŞI :

Orta ateşte küçük bir tencerede margarin, soğan, defne yaprağı ve maydanozu iki dakika sote yapıp sirkeyi ilâve ediniz

Kaynatarak sirkenin dördte üçünü çektirip sos Domat ve Fondövoyu ilâve ediniz

Karıştırarak beş dakika kaynatıp süzdürünüz

Küçük bir tencerede tereyaz ile mantar, jambon ve dili iki üç dakika sote yapıp yukardaki sosu üzerine ilâve edip karıştırınız ve servis ediniz
