ŞEYTAN SOSU (FRANSA)

50 gr. arpacık soğan
25 adet taze çekilmiş karabiber
1 lt. demi glace sos
1 çay kaşığı tuz
2 adet defne yaprağı
1 dal taze kekik
200 ml sirke
75 gr. margarin
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber

Arpacık soğanları, taze çekilmiş karabiber, defne yaprağı, taze kekik ve sirkeyi derin bir tavaya koyup suyunu tamamen çektirin. Demi glace sosu ekleyin, kısık ateşte 10 dk. pişirin. Oluşan köpüğü alın. Gerekiyorsa biraz et suyu ilavesiyle kıvamını inceltin, ince bir süzgeçten geçirip süzün. Sosu tekrar ateşe koyup bir taşım kaynatın. Margarini katıp karıştırın, tuzunu ekleyip sosu ateşten alın. Kırmızıbiber ekleyerek sosu tamamlayın.

Not: Kırmızı/beyaz ızgara etlerde kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:27883 • adı:Şeytan Sosu (Fransa) • gönderen:yeni gözde • indirme tarihi:02.06.2024 - 11:37