



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALIOLI SOS

4 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı limon suyu
2 yumurtanın sarısı
300 gr. zeytinyağı

Sarmısağı havanda dövün yada bir bıçağın sırtıyla eziniz. Küçük bir kâsede tuzunu ve limon suyunu ekleyip iyice karıştırınız.

Yumurta sarılarını teker teker ekleyerek, katılaşınca kadar iyice çırpınız. Sürekli çırparak zeytinyağını damla damla dökünüz. Yağın üçte biri yumurtaya damla damla yedirildiğinde, kalan yağ sicim gibi akıtılarak (ama sürekli karıştırılarak) eklenebilir.

Karışım kolayca çırpılmayacak kadar sertleşirse, 1 tatlı kaşığı soğuk su ekleyiniz. Sos, bitmiş haliyle koyu bir krema görünüşünde olmalıdır.

Not: Bu sos İspanya'da et ve balıkların yanında servis edilir.