



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ANÇÜEZ SALÇASI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik yemekler için):

4 yumurta,
zeytinyağlı 6 ançüez filetosu veya birbuçuk çorba kaşığı ançüez ezmesi,
1 çorba kaşığı sirke,
yeteri kadar zeytinyađı,
karabiber ve tuz.

Yapımı : Yumurtalar haşlanır. Kabukları soyulur. Beyazlarından ayrılan sarılar ezilerek süzgeçten geçirilir. Ançüez ezmesiyle süzgeçten geçirilen yumurta sarıları birbirine iyice karıştırılır. (Ançüez ezmesi bulamayanlar zeytinyağına yatırılmış 6 ançüez filetosunu havanda dövüp süzgeçten geçirirler.) Karışıma biber, tuz ve sirke katılır. Zeytinyağı da çırpılmakta olan salçaya damla damla karıştırılarak iyice yedirilir. Salça koyu muhallebi kıvamında olacaktır.

Genellikle haşlanmış balık ve et yemeklerinde kullanılır.
