



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BALIK SOSU

250 gr. eritilmiş margarin  
1 kahve fincanı sirke  
5 tane kırılmış karabiber  
1 soğan (ince doğranmış)  
2 yumurta sarısı tuz  
1/2 limon suyu

Sirkenin içine doğranmış soğan ve karabiber konarak 5 dakika kaynatılır. Ocaktan alınır. Yumurta sarıları mikserle çırpılır. İçine azar azar eritilmiş margarin eklenir. Limon suyu ve tuz konur. Mayonez kıvamına gelen yumurta sarıları kaynamış süzölmüş sirkeyle karıştırılır.

Not: Bu sos ızgara et ve haşlama balıkla birlikte servis yapılır.

---