



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR İÇİN HARDAL SOSU

- 4 enginar (hazırlanıp, pişirildikten sonra, buzdolabına kaldırılarak, soğutulmuş)
- 1 yumurtanın akı
- 1 1/2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
- 1 çorba kaşığı hardal
- 1 çorba kaşığı tane hardal
- 1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
- 3 çorba kaşığı süt

Ilık bir kâsede yumurta akı ve limon suyunu çırpma teliyle çirpin. Karışım köpük köpük olunca hardalları ve sarımsakları ekleyip, zeytinyağını ve çiçekyağını önce damla damla, sonra sicim gibi akıtarak ve sürekli çırparak, katın. Sütü ekleyip, sosu kalınlaşınca kadar yeniden çirpin. Buzdolabındaki enginarları alıp, yumurta sosuyla servis yapın.