



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOS TARTAR

2 katı pişmiş yumurta

1 bardak zeytinyağı

2 çorba kaşığı sirke

Tuz

Karabiber

1 çay kaşığı hardal

1 çorba kaşığı ince kıyılmış salatalık

1 çorba kaşığı ince kıyılmış kapari çiçeği

Sirke, tuz, karabiber ve hardalı bir kaba koyun.

Tuz ilâve edip karıştırın. Ezilmiş yumurta sarılarını da ilave edin.

Zeytinyağını sicim gibi azar azar akıtın ve bir yandan da karıştırın.

Geriye kalan tüm malzemeyi de katın ve sos boza kıvamına gelinceye kadar karıştırın.

Üzerini kıyılmış maydanoz ile süsleyerek servis yapın.

Not: Sosu, haşlanmış tavuk eti, deniz ürünleri, yumurta ve salatalar ile servis yapabilirsiniz.