



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE OTLU YOĞURT SOSU

- 1/2 yumurta sarısı
- 1 yumurtanın akı
- 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
- 1/2 su bardağı yoğurt (tercihen yarım yağlı)
- 2 taze soğan (ayıklanıp, ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (çok ince kıyılmış)
- 1 1/2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
- 1 tatlı kaşığı hardal
- bir tutam tuz
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
- 1 çorba kaşığı maydanoz (ya da dereotu; kıyılmış)

Yumurta sarısı ve yumurta akını bir kâseye koyup, iyice çirpın. Çirpmayı sürdürerek, ayçiçek yağını ve zeytinyağını incecik akıtıp kattıktan sonra, yoğurt, taze soğanlar, sarımsaklar, limon suyu, hardal, tuz, karabiber ve maydanozları (ya da dereotlarını) ekleyerek, karıştırın. Kâseyi buzdolabına kaldırıp, sosu en az 20 dakika soğuttuktan sonra, servis yapın.