



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞI SOSU

MALZEMELER

8-10 kişilik

1 kahve fincanı un
2 su bardağı kaynar su
½ tatlı kaşığı tuz
¼ limonun suyu
200 gr tereyağ

HAZIRLANIŞI

Küçük bir kaptaki tereyağı ile unu karıştırıp ezin. Sonra tuzu ve kaynar suyu ilave edip çırpma teli ile orta ateşte karıştırın. Limon suyunu da ekleyin. 4-5 dakika kaynatıp ateşten alın. Karıştırarak tereyağını parça parça ekleyip yedirin.

Not: Haşlanmış balıklarla servis edilir.