# TEREYAĞLI NANELİ SOS

125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
1/2 çorba kaşığı kuru nane

Tereyağı küçük bir tavada orta ateşte eritiniz. Yağ eriyince ağır ateşte 1-2 dakika, köpüğünün dibe çöküp kaybolmasını sağladıktan sonra, tavayı ateşten alınız. Yağ ılınınca, naneyi ekleyip karıştırınız. Naneli ve tereyağlı sosu küçük bir kaseye aktarıp, kaseyi yarıya kadar kaynar su dolu bir kabın içine oturtarak, dilediğiniz zaman kullanınız.

Not: Tereyağlı ve naneli sos, özellikle ızgara kuzu etlerinin üstünde servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:66545 • adı:Tereyağlı Naneli Sos • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:15