



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMBASADOR SOSU

Bu sos: yumurta ve balıklarda kullanılır.

2 adet yumurta sarısı

1/2 kahve kaşığı un

1/2 orta büyüklükte limon

Tuz

220 gram zeytinyağı (1 bardak)

Karabiber

Hardal

150 gram domates ya da 1 tepeleme çorba kaşığı konserve tuzsuz domates salçası

1 Derince bir kâseye 2 adet yumurta sarısı, 2 kahve kaşığı tuz ile yarım kahve kaşığı da un koyarak küçük tahta kaşıkla üç beş defa karıştırmak suretiyle hepsini birbirleriyle harmanlamalıdır.

2 Sonra bu yumurta sarılarına; 15 - 17 derece sıcakta olan 1 bardak rafine zeytinyağını ilk önceleri damla damla, sonra da azar azar olmak üzere katmalı, fakat her kaşıқта bir küçük tahta kaşığı, daima aynı yöne doğru çevirerek bütün yağı yumurtalara yedirmelidir.

3 Yağ verildikten sonra buna yine azar azar olmak üzere yarım limonun suyunu katmalı ve tekrar karıştırmak suretiyle limon suyunu da zeytinyağlı yumurta sarılarına yedirmeli daha sonra da kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük doğranmış püre haline gelinceye kadar pişirilmiş, elekten geçirilmiş ve iyice soğutulmuş 150 gram domates ya da 1 tepeleme çorba kaşığı konserve tuzsuz domates salçası ilâve ederek, iyice bir karıştırmak suretiyle hazırlanmalıdır.