



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANÇUEZ SOS

Yaptığınız ançüezden veya satın aldığınız ançüezden 250 gramı geniş bir kâsenin içine alın. 100 gram tereyağını oda sıcaklığına getirin. Küçük küp parçalara ayırıp kâsenin içine atın. 3 adet haşlanmış yumurtanın sarılarını ilave edin. Karabiber ve limon suyunu koyup, mikserle krema haline getirin. Yumurta beyazlarını bıçak ile çok ince kıyıp krema haline gelen karışımla, karıştırın. Kızarmış ekmeklere atıştırılabilir. Sos olarak dilediğiniz yemekte kullanabilirsiniz.

