



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI SOS

- 4 katı haşlanmış yumurtanın sarısı
- 1 Çay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 1+1/4 su bardağı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı sirke
- 1 çorba kaşığı hıyar turşusu (ince kıyılmış)
- 1 çorba kaşığı kapari (ince kıyılmış)
- 1+1/2 tatlı kaşığı kuru tarhun
- 2 katı haşlanmış yumurtanın akı (kibrit çöpü biçiminde kıyılmış)

Yumurta sarılarını, bir kaşığın tersiyle bastırarak süzgeçten geçirip, orta boy bir kaseye koyunuz. 2 çay kaşığı zeytinyağı ile tuz ve biberi ekleyip, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla düzgün macun haline gelene kadar çırpınız. Kalan yağı damla damla ve sürekli çırparak ekleyiniz. (Sos kalınlaşmaya başlayınca, yağ biraz daha hızlı eklenebilir.) Zeytinyağı eklerken birkaç damla sirke katıp, bütün yağ konulduktan sonra kalan sirkeyi ekleyerek, mayonez kıvamında bir sos elde ediniz.

Hıyar turşusu, kapari, maydanoz ve tarhununu katıp, karıştırınız. Yumurta akı dilimlerini de ekleyip karıştırdıktan sonra, sosu bir sosluğa boşaltarak, servis ediniz.

Not: Baharatlı sos, soğuk balıkla servis edilen renkli ve lezzetli bir sostur. Kapaklı bir kavanozda, buzdolabında 3 gün saklanabilir.