



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK SOSU

250 gr. eritilmiş margarin
1 kahve fincanı sirke
5 tane kırılmış karabiber
1 soğan (ince doğranmış)
2 yumurta sarısı tuz
1/2 limon suyu

Sirkenin içine doğranmış soğan ve karabiber konarak 5 dakika kaynatılır. Ocaktan alınır. Yumurta sarıları mikserle çırpılır. İçine azar azar eritilmiş margarin eklenir. Limon suyu ve tuz konur. Mayonez kıvamına gelen yumurta sarıları kaynamış süzölmüş sirkeyle karıştırılır.

Not: Bu sos ızgara et ve haşlama balıkla birlikte servis yapılır.
