BALLI HARDAL SOSU

https://carrefoursa.com

3 yemek kaşığı mayonez
3 yemek kaşığı bal
3 yemek kaşığı hardal
3 yemek kaşığı süt
1 yemek kaşığı limon suyu
1 yemek kaşığı elma sirkesi
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz

Mangalda pişirdiğiniz tavukları bandıra bandıra yiyebileceğiniz nefis bir ballı hardal sosu.
Tüm malzemeleri derin bir karıştırma kasesine alın ve blender yardımıyla homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın. Sosu küçük bir cam kavanoza doldurun ve en az 1 saat buzdolabında dinlendirin. Kavanozun üzerine hazırladığınız tarihi yazın ve sosu 3 gün içinde tüketin.

Not: Sosu 1 gün içinde tüketecekseniz karışıma 2 diş ezilmiş sarımsak da ekleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:137728 • adı:Ballı Hardal Sosu • gönderen:elmalı • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:49