



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BERNEZ SALÇASININ HAZIRLANIŞI ŞÖYLEDİR:

Bir kuşaneye sirkeyle rendelenmiş arpacık soğanını koymalı. Tuzunu, biberini serpmeli. Bir dal tarhun otuyla bir sap frenk maydanozunu da olduğu gibi koyduktan sonra kuşanedekileri kaynatmalı. Kaptakiler kaynarak yarı yarıya azalınca kuşaneyi ateşten indirmeli. Kaptakiler soğuyunca tarhun otuyla frenk maydanozunu içinden çıkarıp almalı. Sonra bu salçaya üç yumurtanın sarısını kırmalı ve kuşaneyi, içinde kaynar su bulunan bir kabın içine koyup böylece ateşe oturtmalı. Salçayı çırparak bir süre benmari usulüyle pişirmeli. Salça ılıyınca kalan sadeyağı küçük parçalar halinde kuşaneye atmalı Bunu da çırparak karışıma yedirdikten sonra kabı ateşten indirmeli. Kalan tarhun otuyla frenk maydanozunu kıyıp salçaya serpmeli, bir - iki defa karıştırıp salça kâsesine boşaltmalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.
