



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEARNEZ SOS

Malzeme :

2 yumurtanın sarısı,  
1 kahve fincanı sirke,  
100 gr. tereyađı,  
yarım demet maydanoz,  
1 küçük soğan,  
tuz.

Yapılışı:

Bir küçük kaba çok ince kesilmiş soğanı ve sirkeyi koyup bir süre kaynatın.

Delikli süzgeçten geçirdikten sonra soğuması için bir kenara bırakın.

Soğuduktan sonra bir kaba iki yumurta şansı ve sirkeli tuzu koyarak çırpın.

Sonra bu kabı benmariye oturtun ve çırpıma devam edin. İçine küçük parçalara ayırdığınız tereyağını yavaş yavaş atıp eritin ve karışmasını sağlayın.

Tüm yağı kattıktan sonra kıyılmış maydanozu da katın ve bu sıcak mayonez kıvamındaki sosu et ve balıklarla servis yapın.