



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEARNEZ SALÇASI

100 gr. tereyađı
2,5 dl. sirke
20 gr. patates unu
1 baş sođan
4 yumurta sarısı
1 kahve kaşığı tane karabiber ve tuz
1 defne yaprađı

Soğanı incecik doğraymız, küçük ve içi yuvarlak bir kapta sirke ile ateşe koyunuz.

Üçer, dörder tane karabiber bir defne yaprağı ilâve ediniz kaynatınız.

Ateşten aldıktan sonra ayrı bir kapta 4 yumurta sarısı, 20 gram patates unu ile iyice çarpınız bir bardak su ilâve ediniz.

Sirkeli soğana bu karışımı boşaltınız, tuz atınız.

Tekrar ateş üzerine koyunuz, mayonez kıvamına gelince 100 gram tereyağı ilâve ediniz, yağ eriyince ateşten alınız ince süzgeçten süzünüz.

Not: Salçanın kıvamı mayonez kıvamında olmalı, Bearnez salçası etlerle servis edilir.
