



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOS BERNEZ

500 gram erimiş, suyu alınmış tereyağı
1 kahve fincanı estregon
1 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan
10 adet ezilmiş tane karabiber
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 kahve fincanı su
1/2 limonun suyu
4 adet yumurta sarısı
1 kaşık kıyılmış taze maydanoz

1) Evvelâ tereyağını bir kap ile sıcak suyun içine oturtup benmaride eritiniz ve üzerindeki köpüğü alıp atınız. Sonra hiç karıştırmadan üzerinden alarak (ayranını bırakarak) başka bir kaba koyunuz, ılık olarak muhafaza ediniz.

2) Estregon sirkesi, soğanı ve tane karabiberi küçük bir tencerede sirke tamamen kayboluncaya kadar kaynatıp çektilererek ateşten alınız.

3) İçine, tuz, su ve limon suyunu ilâve ediniz ve yumurta sarısını da ekleyip, yumurta çırpma teliyle devamlı ve dikkatlice karıştırarak ocağın üzerinde sıcak suyun içine oturtulmuş olarak yumurta iyice sert-leşinceye kadar vurunuz; öyle olmalıdır ki, teli biraz kaldırıncaya telden yumurtanın üzerine düşen yumurta parçaları kalıp gibi kalmalıdır.

4) Sonra sıcak suyun içinden çıkarıp bir masa üzerinde tereyağını içine sicim gibi akıtarak ve devamlı karıştırarak yumurtaya yedirip bir tülbentten veya ince süzgeçten süzdürünüz.

5) Sos hazır vaziyete gelip süzdürülünce kıyılmış 1 tatlı kaşığı estregon yaprağı (memleketimizde bulunamadığından, 1 kaşık kıyılmış taze maydanoz) karıştırılır.