



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİĞ ET SOSU

Kullanılacak malzeme:

1 demet maydanoz,

1 diş sarımsak,

2 yumurta,

zeytinyağına yatırılmış iki ançüez filetosu (bir kaşık ançüez ezmesi de olabilir),

1 dilim bayat ekmek içi,

yeteri kadar üzüm sirkesi,

zeytinyağı,

tuz ve karabiber.

Yapımı: Yumurtayı kaynar suda başlamak. Sonra kabuğunu soymalı ve sarısını çıkarıp bir kenarda iyice ezmeli. Bayat ekmek içini istenildiği kadar sirkenin içinde ıslatıp iyice ezmeli ve ince delikli bir süzgeçten geçirmeli, Ançüez filetosunu iyice dövmeli. Maydanozu temizledikten sonra kıyarcasına ince doğramalı. Sarmısağı havanda dövmeli.

Yumurtanın sarısını, kıyılmış maydanozu, dövülmüş sarmısağı, süzgeçten geçirilmiş ekmek içini, dövülmüş ançüez filetosunu bir kaba koymalı. Azar azar zeytinyağı dökerek bu karışımı sulandırmalı. Yeteri kadar tuz ve karabiberi serptikten sonra salçayı bir kâseye koymalı ve haşlanmış etle birlikte sofraya çıkarıp servis yapmalı.
