



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRİBİŞ SOSU (ÇİN)

Kullanılacak malzeme:

3 yumurta,
40 gram sirkeye yatırılmış kornişon,
1 kahve kaşığı hardal,
1 kaşık sirke.
1 kaşık kapari,
1 demet maydanoz,
1 tatlı kaşığı kıyılmış maydanoz,
1 tutam tarhun otu,
yeteri kadar zeytinyağı,
tuz ve karabiber.

Yapımı:

Yumurtaları katı olacak biçimde haşlayıp aklarıyla sarılarını ayırmalı. Yumurtaların aklarını kıyarcasına ince doğramalı. Yumurtaların sarılarını ise tahta kaşıkla döverek toz haline getirmeli. Bunu porselen bir kâseye boşaltmalı. Tahta kaşıkla dövmeye devam ederken buna hardalı ve tuzla karabiberi serpmeli. Dövmeye devam ederken münavebeyle bîr sirkeden bir zeytinyağından damlalar dam-latmalı. Böylece salça koyu bir mscun haline getirilmeli. Salçaya kıyılmış mayda-danozu, avrupa maydanozunu, kapariyi ve tarhun otunu katıp yedirmeli. Gerektiği takdirde biraz daha zeytinyağı katıp salçaya yedirmeli. Kıyılmış yumurta akını da kattıktan sonra salçayı küçük kâ-seciklere bölüp öbür salça ve etlerle birlikte sofraya götürüp servis yapmalı.