



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARDAL SOSU

<https://www.elele.com.tr>

100 gr tereyađı
4 arpacık soğan (minik küp doğranmış)
Yarım ay bardağı sirke
Tuz
Karabiber
1 su bardađı krema
2 yemek kaşığı tane hardal

100 gr tereyağının yarısını sos tenceresinde eritip soğanı soteleyin. zerine sirkeyi ilave edin ve sotelemeye devam edin. Daha sonra sirke ve kremayı ekleyin. 10 dakika kaynattıktan sonra ocağı kapatın. Kalan tereyağı, hardal, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın.

