



HARDAL SOSU

50 gram öğütülmüş hardal tohumu
Yarım su bardağı su
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı elma sirkesi
1 yemek kaşığı bal
2 tatlı kaşığı toz zerdeçal
1 tatlı kaşığı muskat rendesi

Hardal tozunu bir kaseye alın.
Üzerine suyun yarısını ekleyip tel çırpıcıyla karıştırın.
Zeytinyağı, limon suyu, sirke ve balı ilave edin ve karıştırmaya devam edin.
Suyun geri kalanını azar azar ekleyerek hardalın kıvamının yumuşamasını sağlayın.
Zerdeçal ve muskat rendesini de ekleyip karıştırın.
Sosunuz hazır.

Not: Hemen tüketmeyecekseniz kapaklı kavanozda buzdolabında 2 ay kadar saklayabilirsiniz.

