



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARDAL SOSU

15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
1 diş sarımsak (dövlmüş)
1+1/2 çorba kaşığı un
1 ay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
250 gr (1 su bardağı) krema
1 orba kaşığı hardal
1 tatlı kaşığı limon suyu

Orta boy bir tencerede, yağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca sarımsağı koyup 4 dakika, arasıra karıştırarak kızartınız.

Tencereyi ateşten alarak un, tuz ve biberi ekleyip, tahta kaşıkla devamlı karıştırarak pürtüksüz bir bulamaç yapınız. Yavaş yavaş, topaklaştırmadan önce kremayı, sonra da hardalı ekleyip bulamaca iyice yediriniz.

Tencereyi kısık ateşe oturtup, sosu devamlı karıştırarak kaynatmadan 3-4 dakika, koyu ve pürtüksüz olana kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp limon suyunu ekleyerek bir iki kez karıştırınız. Sosu ısıtılmış sosluğa koyup hemen servis ediniz.

Not: Bu acı hardallı sosu, et, av eti tavuk, balık yada yumurta ile birlikte servis edebilirsiniz.
