



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNGİLİZ USULÜ ERİMİŞ TEREYAĞLI SOS

Eritilmiş tereyağına biraz un eklenerek kaynar tuzlu suyla birlikte koyulaştırılır. Ateşten alıp iyice çırpılır. Ayrı bir kapta biraz ılık suyla inceltilmiş yumurta sarısını ekleyerek bir miktar daha tereyağı ilave edilerek tuz ve limon suyuyla tadlandırılır. Yumurta sarısı koyulmadan da yapılabilir.

Not: Haşlanmış balıklarla verilen sos çeşitlerindendir.