



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İSTAVRİT SOSU

400 gr krema, 2 silme yemek kaşığı tereyağ, 1 limon suyu, 3 çorba kaşığı un, 2 yumurta sarısı ve 1 çay bardağı süt blenderdan geçirilerek kısık ateşte koyulaşuncaya kadar pişirilir. Ateşten alıp 2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz ilave edilir.

Not: Izgara ya da fırında kızartılmış istavrit gibi balıklarla verilir.
