



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İTALYAN SALATA SOSU

1 ay bardađı balzamik sirke
Yarım ay bardağı zm sirkesi
5-6 adet kuru sođan
3 kařık mayonez
Tuz
Karabiber

Soğanları piyaz doğrayıp bir tavada soteleyin. Kenarları hafif kızarmaya başlayınca blendera çekin. zerine sirkeleri ekleyin. Bir iki dakika blenderın cam haznesinde virin. Mayonezle karıştırıp tuz ve karabiberi ekleyince salata sosunuz hazır.

