



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## JENUVAZ SOS

İyi bir etsuyu ile Ak Meyane yapıp sıcak tutunuz. Sonra ançuvezi temizleyip havanda iyice ezip taze tereyağı ile karıştırıp hazır ediniz. Tencereye biraz su koyunuz. İçine biraz soğan, maydanoz, sarımsak, defne, mantar ilâve edip 1/4'i kalıncaya kadar orta ateşte kaynatıp indiriniz. Sonra meyaneyi ilâve edip iyice eziniz. Sonra püreyi katıp karıştırdıktan sonra şınuvadan salçalığa geçirip servis yapınız.

Not: Genellikle tatlı su balıklarında kullanılır, iyi bir salçadır. Tatlı su balıklarında deniz balıkları gibi lezzet aramamalıdır, ancak bu gibi salçalarla lezzet verilebilir.

---