KAPARİ VE YUMURTA SOSU

3 katı yumurtanın sarısı
2 tatlı kaşığı hardal
1 küçük diş sarımsak (dövülmüş)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 çorba kaşığı sirke
1/2 limonun suyu
1/2 çorba kaşığı kapari (ince kıyılmış)

Yumurta sarılarını, ince süzgeçten ezerek, küçük bir kaseye geçiriniz. Hardal, sarımsak, tuz ve biberi ekleyip, pürtüksüz bir bulamaç elde edene kadar çırpınız. Yavaş yavaş yağı ekleyip, sirke ve limon suyunu katınız. Malzemeyi iyice karıştırıp, kaparileri ekleyiniz. Sosu buzdolabında 30 dakika bekletip, soğuk olarak servis ediniz.

Not: Kapari ve yumurta sosunu soğuk balık yemekleriyle yada patates salatasıyle servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:61408 • adı:KAPARİ ve YUMURTA SOSU • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:11.05.2024 - 06:27