



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ALMAN SOSU

Bir kuşhaneye 125 gram tereyağı koyup kuvvetli ateş üstünde eriyince içine 2 çorba kaşığı has un koyup bir tahta kaşıkla bir düziye çeviriniz. Gereğince ezilince kuşhaneyi kıvılcımlı kül üstüne çekip arasına karıştırınız. Sonra hafif ateşe çekip içine tuz, biber ve rendelenmiş yarım hindistancevizi karıştırıp yarım saat ateşte piştikten sonra indirip sıcak tutunuz. Sonra bir kap içinde bir yumurta sarısıyla bir parça tereyağı ve bir limon suyunu iyice karıştırıp salçaya yediriniz. Sonra şinuvadan geçirip tam zamanına kadar sıcak tutunuz.
