



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUVVETLİ YUMURTALI SOS

50 gram unu, 50 gram tereyağı ile biraz kavurmalı, bunun içine yarım kilo kadar et suyu dökmeli. İki üç yumurtanın yalnız sarısını alıp biraz da taze tereyağı ile etsuyuna katmalı ve hepsini kevgirden geçirmelidir. Sonra, biraz tuz ve kıyılmış maydanoz ilâve ettikten sonra, sade yağlı yemekler için mükemmel salça olur.

© lezzetler.com tarif no:56254 • adı:KUVVETLİ YUMURTALI SOS • gönderen:ayşe diye biri • indirme tarihi:21.09.2024 - 07:30