



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MADER SOSLU POŞE YUMURTA

Kaynar suya kırılarak pişirilmiş ve sertleşince delikli kepçe ile tabağa alınmış yumurtaların üstlerine mader sos dökülerek hazırlanır.

Mader sosu: Bir kaba yağ koyun ve eriyince un ilave edin, hafif hafif karıştırarak esmerleştirmeden pişirin. Buna azar azar et suyu ilave edin öte tarafta fındık kadar yağ ile kavurduğunuz rende soğanı da et suyuna katın.

Rende havucu, kıyılmış maydanozu, dövülmüş sarımsağı, karabiberi, domates salçasını, defne yapraklarını ve tuzu katıp karıştırma karıştırma pişirin. Sonra defne yapraklarını çıkarıp tel süzgeçten geçirerek düzgün, pürüzsüz bir sos elde edin, yumurtaların üzerine dökerek servis yapın.
