



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAYDANOZLU BALIK SOSU

Malzemeler (1 lt sos için):

1 bađ maydanoz sadece yaprakları

50 gr. margarin

1'er çay kaşığı tuz, kırmızı toz biber ve karabiber

900 ml beřamel sos

100 ml çiđ krema

Yapılışı:

Maydanozu hafifçe haşlayın ve süzün. Suyunu iyice sıkarak alın. ince kıyın. Beřamel sosu ısıtıp margarini ve kremayı ilave edin. Maydanozu da ilave edip iyice karıştırın. Tuz ve karabiberini ekleyip kontrol edip, toz biberi ilave edip sosu tamamlayın.

Not: Bu sos; haşlanmış balıklarla servis edilebilir.

---