



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYONEZLİ DİP SOS

Malzeme :

Yarım demet dereotu,

5 çorba kaşığı mayonez,

1 tatlı kaşığı ketçap,

1 çay kaşığı acıso,

tuz,

1 çay kaşığı kuru nane, veya 1 tatlı kaşığı kıyılmış taze nane,

1 diş dövülmüş sarımsak,

1 tatlı kaşığı hardal,

1 katı yumurta.

Yapılışı:

Mayonezi bir kaba koyunuz.

Üzerine çok ince kıyılmış dereotu ketçapı, acısoyu, tuzu, naneyi, sarımsağı hardalı ve çok ince kıyılmış yumurtayı koyup ya mikser ile ya da çırpıcı ile bir, iki dakika çırpınız.

Bu sosu haşlanmış veya çiğ sebzeler (salatalak, havuç, karnıbahar, taze soğan, taze sarımsak, turp) ile sunabilirsiniz.
