



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAVIGOTE SOS

<https://mutfakradyosu.com>

5 tatlı kaşığı Dijon hardalı
75 ml elma sirkesi
500 ml bitkisel yağ
2 tatlı kaşığı kapari, doğranmış
2 tatlı kaşığı kornişon, doğranmış
2 tatlı kaşığı maydanoz, kıyılmış
2 tatlı kaşığı tarhunotu, kıyılmış
2 tatlı kaşığı frenk maydanozu, kıyılmış
2 tatlı kaşığı arpacık soğanı, ince doğranmış
Deniz tuzu
Biber, taze çekilmiş

Uygun büyüklükte derince bir kâseye Dijon hardalı, elma sirkesi ve bir tutam tuz koyun ve tüm malzemeyi birbirine yedirene kadar iyice çırpın. Yağı hardallı karışıma azar azar ve sabit bir şekilde dökerken bir yandan da güçlü bir şekilde çırpın. Sos koyulaşıp, yağını salınca kalan malzemeyi ilave edin, hafifçe karıştırın, tuz ve biber ile damak tadınıza uygun şekilde çeşnilendirin, kıvamını ayarlamak için biraz daha elma sirkesi ilave edebilirsiniz. Sosunuz artık hazır.

