



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALATA SOSU (BADEMLİ)

2 yumurtanın sarısı
2 tatlı kaşığı şeker
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
100 gr (1/2 su bardağı) süt
1/4 su bardağı sirke
2 tatlı kaşığı tuz
1 fiske pul kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı toz hardal
2 tatlı kaşığı mısır nişastası
2 yumurtanın akı
125 gr salatalık (kabukları soyulup dilimlenmiş)
60 gr badem (kabukları soyulup kıyılmış)

Ateşe dayanıklı orta boy bir cam kaseyi, yarısına kadar kaynar su doldurulmuş bir tencerenin içine oturtunuz. Yumurta sarısı, şeker, tereyağı, sütün 3/4'ü sirke, tuz, pul kırmızıbiber ve toz hardalı kaseye koyup, iyice çirpınız. Mısır nişastasını kalan süte eritip, kasedeki malzemeye ekleyiniz.

Tencereyi orta ateşe oturtup, suyu sürekli kaynar halde tutarak, sosu kalınlaşana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız. Cam kaseyi tencereden çıkarıp bir kenarda ılınmaya bırakınız.

Bir başka orta boy kasede yumurta aklarını bir yumurta teli ya da elektrikli çirpıcı ile, sert kuleler oluşana kadar çirpınız. Cam kasedeki sos ılınıp oda sıcaklığına gelince, çirpılmış yumurta akını ekleyiniz. Salatalık ve bademleri katıp, buzdolabında 30 dakika soğuttuktan sonra servis ediniz.

Not: Seçkin bir sos olan bademli salata sosunu, ağzını sıkıca kapayarak bir hafta kadar buzdolabında saklayabilirsiniz.