



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALATA SOSU (TURŞULU)

- 1 Çay kaşığı hardal,
- 1 Çay bardağı zeytinyağı
- 1 Soğan
- 2 Yumurta
- 3 Salatalık turşusu
- Yarım çay bardağı sirke
- 1 Diş sarımsak
- 1 Tutam karabiber, tuz
- 1 Bardak su

Soğan ve sarımsak rendelenerek 2 bardak su ile 5 dakika kaynatılır. Soğuduktan sonra içine hardal, zeytinyağı, sirke ve 1 tutam karabiber-tuz eklenerek karıştırılır. İkinci bir kapta 2 yumurtayı bir çatalla karıştırılarak kar haline getirilip birinci kapta hazırlanan malzemenin içine yavaş yavaş karıştırılarak dökülür. Karışım koyu hale geldiği an sos hazırdır. Bu sosu bütün salatalarda rahatlıkla kullanabilirsiniz. Buzdolabında ağzı kapalı bir kavanozda üç-dört gün kalabilir. Kullanacağınız zaman kavanozu bir iki defa çalkalamanız yeterlidir.