



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAUCE AMANDİNE

4 ay kaşığı karabiber
2 ay kaşığı tuz
3 orba kaşığı un
100 gram ceviz içi
1 adet limonun suyu
2 orba kaşığı zeytinyağı
2 orba kaşığı zm sirkesi
2 orba kaşığı krema
1 ay kaşığı zencefil

Cevizleri ıslattıktan sonra kabuklarını iyice ayırın ve iyice dvn.

Tavada zeytinyağını kızdırıp cevizleri kavurun. İçine limon suyunu, sirke, krema ve zencefili ilave edip hafif ateşte 10 dakika pişirin ve sonra kenara alıp dinlendirin.

Not: Bu sos levrek tava için hazırlanmış bir sostur. Dięer beyaz etli balıkların ızgara veya tavalarında da kullanabilirsiniz. En güzel sunuş şekli balığı yanında haşlanmış patates ve sos amandine tarzındadır. Sıcak olarak servisi tavsiye olunur.
