



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BERNEZ SOS

5 orba kaşığı sirke  
1 küçük soğan (dörde bölünmüş)  
1 defne yaprağı  
1 sap maydanoz  
4 tane karabiber  
120 gr (1/2 su bardağı) tereyağı  
2 büyük yumurtanın sarısı  
kahve kaşığının ucuyla tuz  
kahve kaşığının ucuyla kırmızı biber  
1 ay kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Sirke, soğan, defne yaprağı, 1 sap maydanoz ve karabiberleri küçük bir tencereye koyup, sirke 1 çorba kaşığı kalıncaya kadar kaynatınız; süzgeçten geçirip bir kenara bırakınız. Küçük bir kasede tereyağı yumuşayınca kadar çırpınız. Başka bir kasede de, yumurtaları bir yumurta teli yada tahta kaşıkla çırpınız. Tepeleme bir çorba kaşığı dolusu yumuşatılmış yağ ile tuzu yumurtalara ekleyiniz, süzgeçten geçirdiğiniz sirkeli karışımı katıp karıştırınız. Kaseyi ılık su dolu bir tencerenin üstüne oturtup tencereyi hafif ateş üstüne yerleştiriniz. (Su ısınmalı, ama kaynamamalıdır.) Karışımı koyulaşmaya başlayınca kadar karıştırırken, geri kalan tereyağı azar azar ekleyiniz. Karışım, krema kıvamına gelince kaseyi ateşten alınız, kırmızı biber ve kıyılmış maydanozu ekleyip karıştırınız. Sosu tadıp, gerekiyorsa biraz daha tuz koyunuz.

Not: Tereyağı soslardan olan bernez sos, biftek, öteki ızgara etler ve balık ve diğer deniz ürünlerinin yanında servis edilir.