



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAUCE GRİBİSHE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

2 su bardağı Mayonez
4 adet katı pişmiş yumurta
4 yemek kaşığı sirke
½ çay kaşığı tuz,
200 g (1 su bardağı) bitkisel sıvı yağ
½ çay kaşığı toz beyaz biber
½ çay kaşığı hardal
2 yemek kaşığı ince doğranmış kornişon
1 yemek kaşığı kapari
2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydonoz
2 yemek kaşığı ince kıyılmış tarhun otu
2 yemek kaşığı körpe ve taze yeşil soğan sapı

1- Salata kasesinin içine, mayonnaise sirke, ezilmiş yumurta sarısı, tuz, beyaz biber, hardal konarak mayonez yapar gibi çırpılır. Sıvı yağ damla damla yedirilir.

2- Kapari, ince doğranmış kornişon, ince kıyılmış maydonoz, ince kıyılmış tarhun otu, körpe ve taze yeşil soğan sapı eklenip karıştırılır.

3- Ayrılmış olan yumurta akları, julienne doğranıp sosa eklenir.

Not: Her çeşit haşlama soğuk etler, balıklar, kabuklu deniz ürünleri ile kullanılır. Özellikle haşlama dana baş eti ve balıklarla verilir.