



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAUCE MELBA

1/2 kg taze ağaç çileği
125 gr (1 su bardağı) pudra şekeri (elenmiş)

Ağaç çileğini ince naylon bir süzgece yerleştirip, süzgeci büyük bir kasenın üstüne oturtunuz. Tahta bir kaşığın sırtı ile ezerek meyveyi süzgeçten geçiriniz. Süzgeçte kalan posayı atınız. Pudra şekerini kasedeki meyve püresine ekleyip, iyice karıştırınız. Tadına bakıp, gerekiyorsa biraz daha şeker ekleyiniz. Sos Melbanızı ya hemen kullanınız yada kullanacağınız zamana kadar, buzdolabında üstü kapalı bir kaptaki saklayınız.

Not: XIX. yüzyılın sonlarında, ünlü Fransız şefi Escoffier tarafından Avustralyalı opera şarkıcısı Nellie Melba için hazırlanan sos Melba, genellikle dondurma ve meyve ile servis edilir.
