



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİRKELİ BALIK SOSU

1/2 bardak beyaz sirke
1 bardak süt
3 adet yumurta sarısı
2 tatlı kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı hardal tozu veya hardal
1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
3 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber

Sirke dışındaki malzemeler bir kapta karıştırılır.

Sirke benmari usulü ile ısıtılır (içi su dolu büyük bir kase ateşte ısıtılırken içerisine içi sirke dolu diğer kase konulur. Böylece sirke direkt olarak ateşe temas etmeksizin ateşte ısınan suyun sıcaklığıyla ısınır).

Kabın içindeki karışım yavaş yavaş sıcak sirkeye eklenir.

Sos koyulaşınca kadar sürekli karıştırılır.
