



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOS BERNEZ

MALZEMELER

4 kişi için
1/2 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan
4 adet ezilmiş tane karabiber
1/2 kahve fincanı sirke
1 çorba kaşığı su
2 yumurta sarısı
1 su bardağı eriyip suyu alınmış tereyağı
1/4 limon suyu
az tuz
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

HAZIRLANIŞI

Sirkeyi, karabiberi, soğanı küçük bir tencerede ağır ateşte yakmadan sirke az bir miktar kalıncaya kadar kaynatıp ateşten alın. İlk sıcaklığı geçince içine tuz, yumurta sarıları ve limon suyunu ilave edin. Çırpma teli ile devamlı karıştırarak ocak kapalıyken ocağın sıcak tarafında yumurtalar kabarıp koyulaşınca kadar karıştırın. Ilık hale gelince ılık tereyağını içine ip gibi akıtarak ve çırparak koyun. İçine kıyılmış maydanozu ilave edip servis yapın.