



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOS ŞORON

- 4 adet orta boy domates
- 1 baş ince kıyılmış, temizlenmiş maydanoz yaprağı
- 500 gram erimiş, suyu alınmış tereyağı
- 1 kahve fincanı sirke
- 1 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan
- 10 adet ezilmiş tane karabiber
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 kahve fincanı su
- 1/2 limonun suyu
- 4 adet yumurta sarısı

- 1) Domatesin kabuklarını soyup, çekirdeklerini ve suyunu hafif sıkıp atınız. Bir tahta üzerinde domatesleri ince kıyarak küçük bir kaba koyup orta ateşte içinde hiç su kalmayınca kadar pişiriniz. Ateşten alınız.
- 2) Tereyağını bir kap ile sıcak suyun içine oturtup benmaride eritiniz ve üzerindeki köpüğü alıp atınız. Sonra hiç karıştırmadan üzerinden alarak (ayranını bırakarak) başka bir kaba koyunuz, ılık olarak muhafaza ediniz.
- 3) Sirkeyi, soğanı ve tane karabiberi küçük bir tencerede sirke tamamen kayboluncaya kadar kaynatıp çektilererek ateşten alınız.
- 4) İçine, tuz, su ve limon suyunu ilâve ediniz ve yumurta sarısını da ekleyip, yumurta çırpma teliyle devamlı ve dikkatlice karıştırarak ocağın üzerinde sıcak suyun içine oturtulmuş olarak yumurta iyice sert-leşinceye kadar vurunuz; öyle olmalıdır ki, teli biraz kaldırıncaya telden yumurtanın üzerine düşen yumurta parçaları kalıp gibi kalmalıdır.
- 5) Sonra sıcak suyun içinden çıkarıp bir masa üzerinde tereyağını içine sicim gibi akıtarak ve devamlı karıştırarak yumurtaya yedirip bir tülbentten veya ince süzgeçten süzdürünüz.
- 6) Hazırladığınız domatesi ılık olarak ve maydanozu ilâve edip karıştırınız. Sos servise hazırdır.