



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHUNLU DEMİGLAS SOS

4 adet yumurta sarısı
400 gr tereyağı
1 tutam taze tarhun
1 çay kaşığı tuz

Yumurta sarıları cam bir kaseye konur ve Ben Mari usulu karıştırarak kısa süre pişirilir. Diğer yanda tereyağı eritilir, biraz ılıyınca yumurtalara sicim gibi akıtarak eklenir, bir yandan da karıştırılır. İnce kıyılmış taze tarhun ve tuz katılır. Sebze ve et yemeklerinin yanında servis yapılır.
