



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TARTAR SOS

2 adet yumurta sarısı  
1/2 kahve kaşığı un  
1/2 orta büyüklükte limon  
Tuz  
220 gram zeytinyağı (1 bardak)  
Karabiber  
Hardal  
Ayrıca:  
1 tatlı kaşığı hardal  
2 çorba kaşığı sirke  
2-3 adet kıyılmış yeşil soğan  
Yarım demet maydanoz

Derince bir kâseye 2 adet yumurta sarısı, 2 kahve kaşığı tuz ile yarım kahve kaşığı da un koyarak küçük tahta kaşıkla üç beş defa karıştırmak suretiyle hepsini birbirleriyle harmanlamalıdır. Sonra bu yumurta sarılarına; 15 - 17 derece sıcakta olan 1 bardak rafine zeytinyağını ilk önceleri damla damla, sonra da azar azar olmak üzere katmalı, fakat her kaşıқта bir küçük tahta kaşığı, daima aynı yöne doğru çevirerek bütün yağı yumurtalara yedirmelidir. Yağ verildikten sonra buna yine azar azar olmak üzere yarım limonun suyunu katmalı ve tekrar karıştırmak suretiyle limon suyunu da zeytinyağlı yumurta sarılarına yedirmelidir. Hazırlanmış bu mayoneze; 1 tatlı kaşığı hardal, 2 çorba kaşığı sirke, 2-3 adet kıyılmış yeşil soğan ve yarım demet maydanoz ilâve etmek suretiyle hazırlanmalıdır.

Not: Bu sosa; küçük kıyılmış 1 hazırlap yumurta da konulabilir. Bu sos, ızgara, biftek ve soğuk etlerde kullanılır.

---