



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TARTAR SOS

Bir kâseye soğuk olarak 2 kaşık Alman Sosu, 1 kaşık hardal, 2 çiğ yumurta sarısı, tuz ve biber, rendelenmiş hindistancevizi koyup tahta kasıkla iyice eziniz. O anda azar azar 4 kaşık zeytinyağı yedirip bir miktar sirke ve dövülmüş sarımsak ilâvesiyle iyice çevirdikten sonra bir kâseye şinuvadan geçirip salçalığa koyup servis yapınız.

Not: Alman Sosu yerine Ak Meyane de kullanılabilir. Bu salça, et kızartmalarıyla av kızartmaları içindir.
