



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞI İLE SOS HAZIRLAMADA DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Tereyağı kaliteli ve taze olmalıdır,

Tereyağı ısıtılmadan, oda sıcaklığına getirilir, ezilerek dövülerek yumuşatılır, çırpma teli ile çırpılarak kabartılır, içine malzemeler eklendikten sonra yeniden çırpılır,

Yağlı kağıda sıkıca sarılarak rulo yapılır,

1/2 kg'lık rulolar halinde hazırlanır ve dondurularak saklanır. Günlük kullanılacaksa, buzdolabında 2-3 gün bekleyebilir,

Dilimler halinde dondurularak da saklanabilir,

Çeşitli ızgara ve diğer etlerle, sebzelerle, balıklarla, yumurtalarla ve şekilli kesilmiş küçük ekmek dilimlerinin (kanepe ekmeği gibi) üzerine sürülüp süslenebilir.