



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞLI BALZAMİK SOS

Anadolujet Magazin

1,5 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
2,5 çorba kaşığı balzamik sirke
2 adet ince kıyılmış taze defne yaprağı
1 çorba kaşığı su
1 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
Karabiber
Tuz

Kıyılmış defne yaprağını bir gece balzamik sirkede bekletin. Sabah kullanırken süzün ve bir kabın içerisine tüm malzemeleri alıp karıştırın. Koyu sos elde etmek istiyorsanız da bir çorba kaşığı mısır nişastasına bir çay bardağı kadar su koyarak karıştırın. Koyulaşana kadar pişirin ve karıştırarak soğutun. Daha sonra yukarıdaki sosla karıştırıp servis yapabilirsiniz. Bu sos beyaz eti olan balıklara da çok yakışır.