



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YEŞİL BALIK SOSU

60 gr (1/3 su bardağı) zeytinyağı  
3 çorba kaşığı ıspanak (ince kıyılmış)  
4 çorba kaşığı maydanoz  
1 diş sarımsak (dövülmüş)  
2 çorba kaşığı taze soğan (kıyılmış)  
Mayonezi:  
2 yumurta sarısı (oda sıcaklığında)  
1 çay kaşığı tuz  
3 kahve kaşığı hardal  
kahve kaşığının ucuyla karabiber  
240 gr (1+1/3 su bardağı) zeytinyağı  
1 çorba kaşığı limon suyu

Önce mayonezi hazırlayınız: Yumurtayı, tuzu, hardalı ve biberi, orta büyüklükte çukur bir kâseye koyup, bir telle iyice karışana kadar çırpınız. Mayonezi karıştırırken, bir yandan da yağı damlalar halinde ekleyiniz. (Yağı birden dökmemeğe dikkat ediniz. Mayonez koyulaştıktan sonra yağı daha sık koyabilirsiniz.) Mayonezin çok koyu olmaması için ara-sıra limon suyunu damlalar halinde katınız. Yağın tümü karıştıktan sonra, kalan limon suyunu da koyunuz. (Gerekirse biraz daha tuz, limon suyu yada hardal ekleyebilirsiniz.)

Mayonezi bir kenara kaldırınız. Yağ, ıspanak, maydanoz, sarımsak ve taze soğanı bir mikserde koyup, pürütsüz bir püre haline gelinceye kadar karıştırınız.

Hazırladığınız sebze püresini mayonezin içine katıp bir sosluğa koyarak, kullanacağınız zamana kadar buzdolabında saklayınız.