



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL SOS

Malzemeler (1 lt. sos için):

50 gr. su teresi
20 gr. maydanoz
20 gr. taze soğan
100 gr. ıspanak
20 gr. taze tarhun otu
900 ml mayonez

Yapılışı:

Bir tencereye sebzeleri haşlayacak kadar su koyup bir taşım kaynatın. Su teresi, ıspanak, maydanoz, tarhun otu ve taze soğanı kaynar suya atın. 1 dk. ön haşlamaya tabi tutun. Haşlandıktan sonra sebzeleri soğuk sudan geçirin. Sebzelerin fazla suyunu elinizle sıkın. Sebzeleri parçalara bölüp, ince bir süzgeçten veya robottan geçirerek püre yapın. Püreye mayonezi ilave edip servise sunun.

Not: Bu sos somon ve alabalık yanında servis edilebilir.