



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT SOSU

1+1/2 su bardağı yoğurt
1 limonun suyu
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

Bütün malzemeleri orta boy bir kaseye koyup, çatalla birbirine iyice karışana kadar çırdıktan sonra, sosunuzu servis ediniz.

Not: Mayonez ya da sirkeli sosun yerine değişiklik olarak bu yoğurt sosunu salataların, kızarmış sebzelerin yada kebabların yanında servis edebilirsiniz. Dilerseniz sosu, bütün harcı kapaklı bir kavanoza koyup iyice çalkalayarak da hazırlayabilirsiniz. (Bu usulde istediğiniz kadar sos kullanıp kalanını bekletebilirsiniz.)