



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU MAYONEZ SOSU

- 1/2 su bardağı mayonez
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1/2 su bardağı yoğurt
- 1/4 su bardağı taze soğan
- 1 yemek kaşığı taze nane
- 1 tatlı kaşığı dereotu
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Derin bir karıştırma kabı içerisinde çırpma teli ile mayonezi, margarini, yoğurdu, taze soğanı, dereotunu, sarımsak tozunu, tuzu ve karabiberi karıştırıyoruz. Kabın üzerini kapatarak 10 dakika kadar buzdolabında tatlar birbirine karışmaya kadar dinlendiriniz. Hazırlanan sosu servis yapılacak kaba boşaltınız, taze nane yapraklarını ilave ederek sos olarak yiyeceklerinizin yanında kullanabilirsiniz.

