



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA SOSU

2 yumurta (katı pişirilip, doğranmış)
1+1/4 su bardağı beşamel sos
1 kahve kaşığı tuz
1/2 kahve kaşığı karabiber
1/2 kahve kaşığı hindistancevizi
1/2 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
6 çorba kaşığı krema
2 tatlı kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)

Beşamel sosu orta boy bir tencereye boşaltıp tuz, karabiber, hindistancevizi ve pul kırmızıbiberi katınız. Krema, limon suyu, doğranmış yumurta ve taze soğanı da ekleyip, iyice karıştırınız.

Tencereyi orta ateşe oturtup, sürekli karıştırarak sosu ısıtınız. Sos ısınınca tencereyi ateşten alıp, sosu ısıtılmış bir sos kasesine boşaltarak, servis ediniz.

Not: Yumurta sosu, buğuda yada ızgarada pişmiş balığın yanında servis etmek için mükemmel bir sostur.