



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUNAN SOSU (SKORDALIA)

Izgara sebze, balık, et ve tavuk yemeklerine lezzet ve koku verir.

4 kişilik hazırlamak için 4 diş sarımsağın iç tomurcuklarını çıkarın. Sirke ile ıslatıp birkaç saat marine edin. 400 gr patatesi haşlayıp püre makinesinden geçirin. Havanda dövülmüş sarımsakları püreye ekleyin. 4 çorba kaşığı sirke veya limon, 7-8 çorba kaşığı zeytinyağı, tuz ve biber ilave edin. Sos koyu ise birkaç kaşık tavuk suyu ile sulandırabilirsiniz. Dilerseniz 100 gr kavrulmamış ve kıyılmış badem veya fındık ya da çirpılmış 1 yumurta sarısı ilave edebilirsiniz. Ya da patates püresi yerine aynı miktarda ıslatılmış ve sıkılmış ekmek içi de olabilir. Sosu salata yapraklarıyla döşenmiş bir tabağa dökün. Üzerini siyah zeytin, domates ve katı yumurta ile süsleyerek servis yapın.
