



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI HARDAL SOS

1 yemek kaşığı Şeker
3 adet Yumurta sarısı
2 yemek kaşığı Hardal
1 yemek kaşığı Elma sirkesi
300 ml Zeytinyağı
4 yemek kaşığı Kıyılmış dereotu

Yumurta sarıları, hardal, sirke ve şekeri bir kapta çırp.
Zeytinyağını azar azar ilave edip koyu bir sos elde et.
Dereotunu ekleyip, yedir.