

سس هزار جزیره

سس هزار جزیره را به راحتی می‌توانید در منزل تهیه کرده و با انواع سالادها و غذاهای مختلف آن را میل کنید.



سس هزار جزیره را به راحتی می‌توانید در منزل تهیه کرده و با انواع سالادها و غذاهای مختلف آن را میل کنید.

مواد لازم:

تخم مرغ آبپز: 5 عدد

پیازچه: 100 گرم

خیارشور: 100 گرم

مغز کرفس: 2 عدد

روغن زیتون: یک پیمانه

سرکه: نصف پیمانه

خامه یا مایونز: نصف پیمانه

سس تند: یک قاشق سوپخوری

طرز تهیه:

1. تمام سبزیجات را خرد کرده و له نمایید.خیارشور را نیز چرخ کنید.
2. زرده تخم مرغ ها را از سفیده جدا نمائید. زرده را از رنده ریز عبور داده و با سرکه، سس تند و روغن زیتون مخلوط کنید.
3. سفیده را نیز از رنده ریز عبور دهید و با سبزی خرد شده مخلوط کنید.
4. خامه را به مخلوط روغن زیتون اضافه کرده و هم بزنید.
5. تمام مواد را با هم مخلوط کنید و خوب هم بزنید تا یکدست شوند.