BEARNEZ SOS

Bu sos, balık, dana ve sığır etlerinde kullanılır.

2 adet yumurta sarısı
1/2 demet maydanoz
2 kahve fincanı sirke
1 arpacık soğanı
110 gram tereyağı ya da 110 gram margarin (5 1/2 çorba kaşığı)
Tuz

1 Bir küçük kap ya da kuşaneye; küçük kesilmiş 1 arpacık soğan ile 2 kahve fincanı da sirke koyarak, karışımı ancak yarım kahve fincanı kalıncaya kadar kaynatman, irice delikli bir süzgeçten geçirdikten sonra sirkenin iyice soğuması için bir tarafa bırakmalıdır.
2 Soğuyunca; küçük bir kuşaneye 2 adet yumurta sarısı ile tam yarım kahve fincanı gelmekte olan sirke ve 2 kahve kaşığı da tuz koyarak, telle çalkalamak suretiyle bunları birbirine karıştırmahdır.
3 Sonra kuşaneyi ateşin üstünde ve içinde kaynar bir halde su bulunan diğer bir kabın içine oturtarak, ortadan daha az ısıdaki ateşte, telle hızlıca karıştırmak suretiyle sirkeli yumurtaların hafifçe ısınması sağlanmalıdır. Sonra da buna, fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış 110 gram tereyağı ya da margarini ancak biri eridikten sonra diğerini katmak ve bir taraftan da durmadan hızlıca çırpmak suretiyle sirkeli yumurtalara yedirerek karışımı mayonez haline getirmelidir.
4 Bu sıcak mayoneze kıyılmış bir çeyrek demet de maydanoz kattıktan sonra kullanılmalıdır.

NOT: Bu sosu, yakmadan, eritilerek köpüğü alınmış ılık tereyağını azar azar yumurtalara akıtarak da yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:33460 • adı:BEARNEZ SOS • gönderen:Sokrates • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:38