



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOLANDEZ SOS

Malzeme:

5 çorba kaşığı (100 gr) tereyağı

2 yumurtanın sarısı

1/2 kahve fincanı su

çeyrek limonun suyu

yeteri kadar tuz

Yapılışı:

2 yumurtanın sarısı, 1 tutam tuz ve su, porselen bir kâsede telle çırpılarak birbirine yedirilir. Sonra kâse, içinde kaynar su bulunan bir tepsinin içine oturtulur (tepsinin içindeki su, kâsenin ağzından en az bir parmak aşağıda bulunmalıdır). Tepsinin altındaki ateş iyice kısılır. Telle çırpmaya ara vermeden yumurtalar ısıtılır. Sonra fındık iriliğinde parçalara bölünmüş tereyağı azar azar katılır ve yine telle çırpılarak yumurtalara yedirilir. Yağ eriyince kâse ateşten indirilir ve çeyrek limonun suyu çırpılmakta olan karışıma damla damla dökülür. Böylece sos, yemeklerde kullanılmaya hazır duruma getirilmiş olur. Bazen yağ katılırken salça kesilir ve yağın koyverir. Böyle durumlarda benmarideki sosa 1/2 kaşık soğuk su serpilir ve düzelinceye kadar ara verilmeden sürekli çırpılır. Düzeldikten sonra yine çırpılarak geri kalan yağ katılıp yedirilir.

[ML® Ketçap için tıklayın](#)