HOLANDEZ SOSLU DANA FLETO

Sos için:
3 adet yumurta sarısı
175 gr. tereyağı
10 ml. limon suyu
Tuz
Karabiber
Et ve sebzeler için:
50 gr. arpacık soğanı
250 gr. havuç
40 gr. tereyağı
20 gr. şeker
100 ml. maden suyu
2 sap maydanoz
30 ml. zeytinyağı
500 gr. dana fileto
2 adet defne yaprağı
4 dal kekik
Tuz
Karabiber

Sos için: Yaklaşık 80°C sıcaklıktaki benmaride tereyağını eritin. Dibinde kalan beyaz parçaları bırakarak bir başka kaba alın ve ılık tutun. Derin, yuvarlak ve ısıya dayanıklı bir kapta yumurta sarılarını biraz soğuk su ile çırpın. Kabı 100°C'deki benmariye alıp hızlıca çırpın. Karışım köpürüp kremamsı bir kıvama gelince ve miktarı ikiye katlanınca benmariden alıp karabiber ile tatlandırın. Sürekli karıştırmaya devam ederek tereyağını azar azar ilave edin. Karışım döktüğünüz tereyağı ile tam olarak karışmadan kalanını ilave etmeyin. Çırpma hızını yumuçta sarılarının pişmemesi için çok iyi ayarlayın. Eğer sos bozulursa ısı yeterince yüksek değil demektir. O zaman çırpmaya devam ederek ılık su ekleyin. Holandez sos kremamsı bir kıvam alınca limon suyunu ilave edip birkaç saniye daha çırpın. Sosu inceltmek için tel süzgeçten geçirin ve ısıtılmış bir sos kabına dökün.
Et ve sebzeler için: Arpacık soğanlarını soyup küçük küp doğrayın. Havucu kazıyıp ince dilimlere kesin. 20 gr. tereyağını bir tencerede ısıtıp soğanları şeffaflaşıncaya kadar kavurun. Havuçları ve şekeri ilave edip 1-2 dakika daha kavurmaya devam edin. Maden suyunu ekleyip 8-10 dakika kısık ateşte tutun. Maydanoz yapraklarını saplarından ayırın.
Zeytinyağını tavada ısıtıp etlerin her iki tarafını da 2'şer dakika kızartın. Tuz, biber ile tatlandırın. Kalan tereyağını, defne ve kekik yapraklarını tavaya ilave edip kısa süre daha kızartmaya devam edin. Eti yapraklar ve tereyağı ile birlikte fırın tepsisine alın. Önceden 130 C,'de ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Alüminyum folyoya sarıp 5 dakika dinlendirin.
Eti aluminyum folyodan çıkartıp dilimleyin. Sebzeler ve hollandez sos ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:74906 • adı:Holandez Soslu Dana Fleto • gönderen:dilber • indirme tarihi:18.04.2024 - 23:07