HOLLANDEZ SOS

Malzemeler:
10 kişilik
10 adet ezilmiş tane karabiber
1 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan
1 kahve fincanı sirke
2 çorba kaşığı su
4 yumurta sarısı
500 gr eritilmiş suyu alınmış tereyağı
¼ tatlı kaşığı tuz
½ limonun suyu

Yapılışı:
Soğanı karabiberi ve sirkeyi ağır ateşte, sirke dibinde az bir miktar kalıncaya kadar kaynatın. İlk sıcaklığı geçince içine su, tuz, limon suyu ve yumurta sarısını ekleyin. Çırpma teli ile dikkatlice ve devamlı karıştırın, yumurta iyice kabarıp koyulaşmalı ama pişmemelidir. Yumurta parçaları top top kalmalı, kaybolmamalıdır. Sonra tereyağını ip gibi akıtarak yumurtaya karıştırın, yedirin. İnce süzgeçten geçirip kullanın.Sos kesilirse bir kapta biraz suya azar azar yedirin. Sos çok koyulaşmasın sonra kesilir. Yağ ılık olmalıdır, soğuk olursa sos kesilir. Ayrıca ılık yerde korunmalıdır yoksa sos kesilebilir.

Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 21.10.2020

© lezzetler.com tarif no:9270 • adı:Hollandez sos • gönderen:lezzetler • indirme tarihi:24.04.2024 - 16:15