HOLLANDEZ SOSLU KUŞKONMAZ (TAHİTİ)

200 gr margarin
4 adet yumurta
1 tatlı kaşığı limon suyu
Tuz
Karabiber
1 kutu konserve kuşkonmaz
Yarım paket milföy

Milföy hamurlarının üzerine yumurta sarısı sürün. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirip kızarıncaya kadar pişirin. Sos için yumurta sarıları, su ve 1 tatlı kaşığı tuzu iyice çırpın. Ocağın üstünde içinde kaynar su bulunan başka bir kabın içine oturtup orta ateşte çırparak yumurtaların ısınmasını sağlayın. Fındık büyüklüğündeki margarin parçalarını azar azar ekleyerek hızlıca çırpmaya devam edin. Mayonez kıvamına gelince ocaktan alın. İsteğe göre limon suyu ve taze çekilmiş karabiberle tatlandırın. Pişen milföy hamurlardan bir tanesini servis tabağına yerleştirin. Üzerine hazırlamış olduğunuz sostan bir miktar döküp konserve kuşkonmazlardan 4 tanesini yerleştirin. Üzerini ayrı bir milföyle kapak şeklinde kapatın. Diğer porsiyonlar için de kalan malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrar edin. Sıcak servis yapın.



Fotoğraf "garbi" tarafından gönderildi. 29.02.2016

© lezzetler.com tarif no:93302 • adı:Hollandez Soslu Kuşkonmaz (Tahiti) • gönderen:Angara'lı Fidan • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:28