



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HOLLANDEZ SOSU

Bir kuşhaneye 125 gram tereyağı, taze 4 çiğ yumurta sarısı, tuz ve biber, rendelenmiş hindistancevizi, 1 limon suyu, 1/4 bardak su koyup orta ateşte tahta kaşıkla bir müddet çeviriniz. Salça kıvama geldiği anda azar azar bir iki küçük parça tereyağı yedirip indiriniz. Tekrar ateşe koymayınız.

Not: Bu salça haşlama balıklar içindir. Bunun en iyisi benmaride yapılır.