MAYONEZLİ BALIK SOSU

2 yumurtanın sarısı
1 tatlı kaşığından biraz az tuz
1 tatlı kaşığından biraz az hardal
1+1/2 kahve kaşığı karabiber
200 gr (1 su bardağı) zeytinyağı
2 çorba kasığı sirke ya da limon suyu
3 ançüez filetosu (yağı süzülüp, ince doğranmış)
3 taze soğan (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
2 tatlı kaşığı tarhun (ince kıyılmış) (istenirse)
125 gr (1/2 su bardağı) krema

Yumurta sarıları, 1 çay kaşığı tuz, hardal ve biberi orta boy bir kaseye koyup, yumurta teliyle iyice karıştırınız. Zeytinyağı damla damla ve sürekli karıştırarak katınız. (Zeytinyağı çabuk katarsanız mayonez kesilebilir. Mayonez tuttuktan sonra, zeytinyağı daha çabuk katabilirsiniz.) Mayonezin çok koyu olmasını önlemek için, zaman zaman birkaç damla limon suyu ya da sirke katınız. Bütün yağ eklendiği zaman, kalan limon suyu ya da sirkenin yarısını katınız. Tadına bakıp, gerekiyorsa biraz daha tuz ve hardal ekleyiniz. Ançüez, taze soğan, 1 maydanoz, tarhun (istenirse), kalan sirke ya da limon suyu ve kalan biberi ekleyiniz. Kremayı katıp, buzdolabında soğuttuktan sonra servis ediniz.

Not: Bu sosu buzdolabında bir hafta saklanabilir ve deniz ürünlerinin yanında servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:68252 • adı:Mayonezli Balık Sosu • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:19.04.2024 - 02:34