REMÜLAT SALÇASI

2 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı hardal
1/2 küçük limon suyu
1 çorba kaşığı sirke
165 gram zeytinyağı (3/4 bardak)
kapari
1 miktar tuz
1 küçük kornişon (hıyar turşusu)
1/4 demet. maydanoz

1) Derince bir porselen kâseye 2 adet yumurta sarısı, bir miktar tuz ile küçükçe 1/2 adet limon suyu koyduktan sonra telle bir kaç defa çalkamak suretiyle bunları birbirlerile halletmeli, sonra da bu kâseyi içinde kaynar bir halde su bulunan bir kenarlı tepsi veya kabın içine oturtarak yumurta sarılarında belli belirsiz bir koyuluk hasıl oluncaya kadar aşağı yukarı 2 dakika telle hızlıca ve durmadan karıştırarak pişirmeli ve kâseyi derhal sıcak sudan çıkarmalıdır. (Kâse kaynar suya oturtulduğunda harareti ya iyice kısmalı veyahut ta söndürmelidir ve kâsenin sıcak sudan çıkarıldıktan sonra içinde soğuk su olan bir kaba oturtulması tavsiye edilir.)
2) Kâseyi sıcak sudan çıkarır çıkarmaz hiç vakit kaybetmeden buna azar azar olmak üzere katiyen donmuş bir halde olmıyan 165 gram (3/4 bardak) rafine zeytin veya susam yağı ilâve etmeli ve her katiştan sonra da telle iyice çalkalamak suretile bütün yağı yumurtalara yedirmelidir. Donmuş bir halde katılan yağlar mayonezin bozulmasına sebebiyet verir).
3) Sonra elde edilen bu mayoneze 1 çorba kaşığı sirke, 1 tatlı kaşığı hardal, her üçü de kıyılmış 1 çorba kaşığı kapari, kornişon tâbir edilen 1 adet küçük yeşil hıyar turşusu ile 1/4 demet maydanoz katmalı ve iyice bir karıştırılmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:11117 • adı:REMÜLAT SALÇASI • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:02