



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI HOLLANDAİSE SOS

200 gram margarin
3 adet yumurta sarısı
2 adet Ardiç tohumu
2 yaprak Defne yaprağı
1 çay kaşığı Safran
1 adet limon
30 ml Sirke
Tuz
Karabiber

30 ml sirke, defne yaprağı ve 2 adet ardiç tohumunu kaynatın. Buharlaştıktan sonra ocaktan alın. Süzdükten sonra yumurta sarıları ile karıştırıp benmari usulü kısık ateşte ısıtın. Yoğunlaşmaya başladığında karıştırın ve ocaktan alıp eritilmiş sıcak sana yağını yavaşça içine döküp karışımı çırpın. Hazırladığınız sosu bir tutam tuz, karabiber, limon suyu ve bir tutam safranla tatlandırın. Bu sosu haşlanmış sebze ve balıkla ılık olarak servis yapabilirsiniz.

