



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI HOLLANDAİSE SOSLU SOMON FÜME PİZZA

200 gram margarin
3 adet yumurta sarısı
Ardıç tohumu
Safran
Defne yaprağı
1 adet limon
30 ml Sirke
Tuz
Karabiber
1 paket maya
1 bardak süt
1 adet yumurta
2 kaşık margarin
Aldığı kadar un
2 dilim somon füme
1 top mozzarella peyniri
Yeterince zeytin
Yarım demet roka

2 kaşık margarin, süt, yumurta, tuz, maya ve aldığı kadar unu yoğurup hamurumuzu dinlendirelim 20 dak.
30 ml sirke, defneyaprağı ve 2 adet ardıç tohumunu kaynatın. Buharlaştıktan sonra sirke yarı ölçüsüne geldiğinde ocaktan alın.

Süzdükten sonra yumurta sarıları ile karıştırıp benmari usulü kısık ateşte ısıtın. Yoğunlaşmaya başladığında karıştırın ve ocaktan alıp eritilmiş sıcak margarini yavaşça içine döküp karışımı çırpın.

Hazırladığınız sosu bir tutam tuz, karabiber, limon suyu ve bir tutam safranla tatlandırın.

Dinlenen hamurumuzu açalım yağlı kağıt serili tepsiye koyup önce sosu sürelim üstüne mozzarella peynirini rendeliyelim üstüne somon fümesini yerleştirip zeytin tanelerini serpip 195 derece fırında pişirelim roka ile servis yapalım.