



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOS BERNEZ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

Bolca kıyılmış sarımsak, iki kaşık tarhun otu, doğranmış maydanoz, bir tutam kekik ve bir defneyaprağı bir tavada 1 çay bardağı sirke ile ısıtılır. Bir tutam ince doğranmış biberle üçte ikisini çekinceye kadar pişirerek koyulaştırılıp soğumaya bırakılır. Ayrı bir kaptaki yumurta sarıları ile birlikte koyulaşmaya kadar çırpılırken 5 çorba kaşığı kazeini alınmış tereyağ yedirilir. Tuz, limon suyu ve Arnavut biberiyle tadlandırılır. 1 kaşık kıyılmış tarhun otu ve maydanoz eklenerek sıcak olarak kullanılır. Kullanılacak balık yemeğine uygun olarak kapari, ançuez gibi malzemeler de ilave edilebilir.

Not: Hollandaise sos çeşitleri ve türeyenlerinden olan Bearnez sos ve benzerleri ızgara balıklarla verilebilen sos çeşitlerindedir.