SOS BERNEZ

3 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı ince kıyılmış tarhun otu veya 1/3 çay kaşığı kuru tarhun
1 çorba kaşığı maydonoz
Tuz
6 adet dövülmüş beyazbiber
1 su bardağı (200 ml) tereyağı
1/4 çay bardağı kaliteli üzüm sirkesi
1/4 çay bardağı su
2 çorba kaşığı dolusu arpacık soğanı

Tarhun otu ve maydonoz yapraklarını ince ince kıyınız, (maydonoz saplarını ayırıca kıyınız).
Tereyağını bir tencereye koyup benmaride eritiniz, oluşan kefi alınız. Kabın dibindeki tortulu kısmı süzerek başka bir kaba boşaltınız ve ılık tutunuz.
Sirkenin yarısını, kıyılmış arpacık soğanı, maydonoz saplarını ve karabiberi bir tavaya koyun ve kısık ateşte suyunun hemen hemen tamamını çektiriniz. Ateşten alınız. Soğumaya bırakın ve yaklaşık 25 ml su ilave edip karıştırınız.
Yumurta sarılarını ekleyin ve benmaride (65- 80°C de) sürekli çırparak pişiriniz. Pişince benmariden alın, sürekli çırpmaya devam ederek soğutunuz, 30-37°C'ye kadar ılıklaştırın.
Çırpmaya devam ederek eritilmiş ılık tereyağını; damlalar halinde ekleyiniz.
Sosumuz uygun kıvama geldikten sonra ve ölçülü tereyağı eklendikten sonra, İnce bir süzgeçten geçirip süzün.
Baharatını ve tuzunu ayarlayınız.
Limon suyunu katarak sosu tamamlayınız.
Kullanmak üzere muhafaza edin veya türeyenlerinden bir tanesini hazırlayınız.

Not: Bearnaise sauce hazırlamak için iyi kalaylanmış bakır veya kaliteli çelik sos kapları kullanılmalıdır. Aksi halde sosun renginde bozulma olabilir.
Sosumuzun ince ve kıvamlı olması için çırpma teli çok ince olmalıdır.
Tortu sosa karışmamalıdır
Bearnaise sauce hazırlamada birinci ve en önemli işlem; ılık ve tortusuz saf tereyağını hazırlamaktır, tereyağı eritildikten sonra oluşan kef ve tortu (ayranı) ayrılmalıdır. Aksi halde sosun, lezzeti, dokusu ve görünüşü bozulur.
İkinci işlem saboyen hazırlamaktır. Saboyen hazırlanırken ısı 85 °C yi asla geçmemelidir, sürekli çırparak pişmesi ve kabın kenarlarına yapışması önlenmelidir,
Karıştırma sırasında, sos katılaştıkça sirkenin diğer yarısını damlalar halinde ekleyerek kıvamı dengeli tutun yapraklarını ekleyerek karıştırınız.
30-37°C'de benmaride saklayınız. Kullanılacağı zaman sosun dokusunu yumuşatmak ve yemeğin üzerini kaplamaya uygun duruma getirmek amacıyla biraz ılık su eklemesi yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:97331 • adı:Sos Bernez • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:10.05.2024 - 13:11