ALMAN SOSU (FRANSA)

3 çorba kaşığı tereyağı
50 gr (1+1/2 kahve fincanı) un
500 gr (2+1/2 su bardağı) sıcak, sulandırılmamış tavuk yada et suyu
1 çay kaşığı tuz
kahve kaşığının ucuyla karabiber
2 yumurtanın sarısı
150 gr (3-4 su bardağı) acı krema

Yağı orta boy bir tencerede orta ateşte eritiniz. Unu ekleyerek tahta kaşıkla karıştırınız. Ateşi kısarak bir iki dakika daha pişiriniz; ama, karışımın renginin değişmemesine dikkat ediniz.
Tencereyi ateşten alıp, sıcak et suyunu azar azar, sürekli karıştırarak, ekleyiniz. Et suyunun tencereye dökülmesi tamamlandıktan sonra, tencereyi tekrar ateşe koyup sürekli karıştırarak, bir dakika kadar kaynatınız. Tencereyi ateşten alarak tuz ve karabiberini ekleyiniz. Sos tamamen pürtüksüz, dümdüz bir hale gelmelidir. Ama sosunuz pürtüklü olduysa ince delikli bir kevgirden geçirmek gerekecektir.
Orta boy bir kâsede yumurta sarılarını ve kremayı tahta bir kaşıkla yada tel yumurta çırpacağı ile çırpınız. Sürekli karıştırarak sıcak sosu kâseye aktarınız. Sosun tamamı kâseye dökülüp iyice karıştırıldıktan sonra, karışımı tekrar tencereye aktarınız. Sosu tahta kaşıkla sürekli karıştırarak hafif ateşte 1 dakika kadar pişiriniz. Pişirirken kaynamamasına dikkat etmek gerekir; çünkü kaynarsa, pürtüklü bir hale gelecektir. Sosun tadına bakarak, gerekiyorsa biraz daha tuz ve karabiber ekleyiniz. Tencereyi ateşten alarak, sosu önceden ısıtılmış bir sos kâsesine aktarıp hemen servis ediniz.

Not: Bu klasik beyaz Fransız sosu, aynı zamanda «Sarışın dilber sosu» yada «Sos Pariziyen» adlarıyla bilinir. En ağır soslardan biri olan Alman sosu, kümes hayvanları, dana eti ve yumurta ile servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:59252 • adı:ALMAN SOSU (Fransa) • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:27.04.2024 - 21:24