



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEARNEZ SOS

- 1 orba kaşığı doğranmış soğan
- 6 adet dövülmüş tane karabiber
- 1 ay kaşığı tarhun
- 1 orba kaşığı sirke
- 3 adet yumurta sarısı
- 200 gr. yağ
- 1 orba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Soğan, tane karabiber, tarhun ve sirkeyi bir tencereye koyun. Hafif ateşte, yaklaşık 1 çorba kaşığı kalıncaya kadar çektirin.

Tencereyi ateşten alıp, soğumaya bırakın. Karışım ılıyınca, tenceredeki malzemeye yumurta sarılarını da katıp, benmaride telle sürekli çırparak ya da tahta kaşıkla sürekli karıştırarak, koyulaşıp krema kıvamını alıncaya kadar pişirin.

Tencereyi ateşten alıp bir kenarda ılımaya bırakın. Eritilmış ılık sana yağı yavaşça akıtıp, telle sürekli çırparak ya da tahta kaşıkla sürekli karıştırarak, azar azar sos iyice bağlanıncaya kadar ilave edin. Sosu ince bir süzgeçten geçirin ve içine kıyılmış tarhun yaprakları ve maydanozu katın.

Not: Bu sos, ızgara balıklar, ızgara ve sote etlerin yanında servis edilebilir.