



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEARNEZ SOSLU ALABALIK

6 adet orta boy alabalık  
3 çorba kaşığı margarin  
Bir kaç dal maydanoz  
Bir kaç dal dereotu  
Tuz  
Bearnes Sos:  
1 çorba kaşığı doğranmış soğan  
6 adet dövülmüş tane karabiber  
1 çay kaşığı tarhun  
1 çorba kaşığı tarhun sirkesi  
3 adet yumurta sarısı  
200 gr. yağ  
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Alabalıkları ortadan keserek içlerini temizleyin.

Alabalık filetoalarını, yağ koyduğunuz teflon bir tavada, orta ateşte her iki yüzü pembeleşineeye kadar kızartın.

Alabalıkları tavadan çıkarıp, bir peçete yardımıyla fazla yağından arındırın.

Üzerine tuz, ince kıyılmış maydanoz ve dereotu serpin.

Önceden hazırlanmış Bearnes sos ile birlikte servis yapın.

Bearnes Sos için:

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

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. Eritilmiş 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.

