EGGS BENEDİCT

2 dilim köy ekmeği
2 adet büyük yumurta
2 yemek kaşığı beyaz üzüm sirkesi
4 dilim füme somon
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
Holandez sos için:
3 adet büyük yumurta sarısı
3 yemek kaşığı beyaz üzüm sirkesi
1 çay kaşığı karabiber
200 gram tereyağı
1 yemek kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1/2 çay kaşığı tuz

Küçük bir tencerede 3 yemek kaşığı beyaz üzüm sirkemizi, karabiber toplarıyla beraber kaynatıp, uçurarak yarıya düşürelim. Akabinde olcaktan alıp süzgeçte süzüp bir kaba alalım. Biraz soğusun. Bu tekniğe çektirme diyoruz, böylece karabiber aromasını almış, yoğun bir sirke elde ediyoruz.
Sırada berrak tereyağı elde etme işlemi var. Tereyağı temelde 2 ana maddeden oluşur. Yağ ve süt katıları. 200 gram tereyağını bir tencerede ocağın üstüne alıp düşük ısıda eritelim. Kabarmasın, pişmesin. Sadece erisin. Tereyağı eriyip sıvılaştıktan sonra üstünde ve dibinde süt katıları birikecek. Bir metal kaşık yardımıyla üstteki süt katılarını ayıralım. Kalanı bir başka kaba aktarırken, gerekirse yine kaşık kullanarak dibindeki süt katılarının da berrak tereyağına minimum oranda karışmasına dikkat edelim.
Üç büyük boy yumurtamızın sarılarını ayırıp bir kaba alalım. Sarı ayırmak için gereçler olsa da, yumurtaları ortadan kırıp sarıyı bir yarının içinde tutup, kabuk yarıları arasında git gel yaptırırken beyazını aşağıya akıtarak da ayırabilirsiniz.
Bir tencere ve üzerine oturtunca dibi tencerenin dibine değmeyecek bir cam ya da metal kap bulalım. Tencerenin dibine, kabı üstüne oturtunca 3-4 parmak boşluk kalacak kadar su koyup kaynatalım. Su kaynadıktan sonra altını kısarak çok hafifçe tıngırdayan hale çekelim.
Kabımızı tencerenin üstüne oturtmadan önce içine yumurta sarılarımızı ve çektirdiğimiz sirkeyi ekleyelim. Kabımızı tencerenin üstüne alıp bir çırpıcı yardımıyla hızlı hızlı çırpmaya başlayalım. Dairesel hareketlerle bir süre çırptıktan sonra önce karışımınızda köpükler oluştuğunu, sonra da köpüklerin karışımın içine karışarak, çırptığımız yumurta sosunu kabarttığını göreceksiniz. Çırpmaya devam edin. Çırpıcınızın kapta çizgi çizgi iz bıraktığı koyu kıvamı arıyoruz. Bunu elde edince sıradaki aşamaya geçebiliriz.
Tereyağını yavaş yavaş, sicim sicim bir elle yumurtalara eklerken diğer elle çırpma işlemine devam edelim. Gerekirse arada tereyağını kesip sadece çırpalım. Sosun kıvamı açılmaya, ballı hardal rengine gelmeye başlayacak. Bu noktada ocaktan alıp kenara koyalım.
Tuzu ve limon suyunu ekleyelim ve çırpmaya devam edelim. Sosunuz açık sarı, yoğun kremamsı bir hale gelince -yaklaşık 20-30 saniyede gelecektir- hazır olacaktır.
Tencerede bolca suyu kaynatalım. İçine biraz tuz serpelim. 2 kaşık açık renk sirke ekleyelim. Su kaynamıyor hale gelecek.
Yumurtayı bir kepçenin içine kıralım. Bir kaşıkla suyun içinde girdap yapalım. Yumurtayı kepçenin içinden su hizasından girdabın içine bırakalım. Kaşık yardımıyla, dalgalanan yumurta kanatlarını usulca yumurtanın üzerine doğru kapatalım; yapışacaklardır. Ateşin altını daha fazla açmadan 2-4 dakika pişirelim. 4?ü aşarsanız tamamen katı olur.
Ekmeklerimizi o sırada çok yakmadan kızartalım. Kenarda hazır dursun. Yumurtaları kaşıkla dikkatlice çıkaralım. Bir kağıt havlunun üzerine alıp sularını çektirelim. Tuz karabiberle çeşnilendirelim.
Ekmeklerin üzerine yumurtalarımızı yerleştirelim. Yanlarına porsiyon başına 2 somon dilimini dilerseniz bütün, dilerseniz 5-6 boylamasına parçaya ayırarak koyalım. Üzerlerine hollandez sosumuzu gezdirelim...

Not: Hollandez sostaki yumurtaları hızlı çırpmazsanız, pişmiş yumurta elde edersiniz. Sosun altındaki tenceredeki suyunuz fokur fokur kaynıyor, üstteki kaba çok yakın ya da kaba değiyor olursa, yumurtanız yine pişer. Böylece istediğiniz lezzeti elde edemezsiniz. Sosunuzun altındaki su tıngırdamalı ya da belki kaynama sıcaklığının altında sadece tütmeli. Bir diğer tehlike de tereyağını yavaş yavaş, sicim gibi, yedire yedire eklemezseniz karşınıza çıkar; bu durumda topaklanmaya başlar. Sosun toplaklandığını fark ederseniz, hemen o kaptan başka bir kaba alın, biraz soğuk su ile hızlıca çırpın ve tereyağını azar azar eklemeye devam edin; böylece kurtulma ihtimali vardır.

© lezzetler.com tarif no:153829 • adı:Eggs Benedict • gönderen:pamuk bilek • indirme tarihi:17.05.2024 - 21:31