



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜNEŞ

<https://acunn.com>

Beyin mousse için:

Beyin

Krema

Taze soğan

Kimyon

Tuz

Un

Yumurta

Panko

Altın tozu

Hollandaise sos için:

Klarifiye edilmiş tereyağı

Yumurta sarısı

Tuz

Limon

Kurutulmuş sebzeler:

Kırmızı soğan

Taze soğan

Kırmızı kapy biber

Limon kabuğu

Kuzu beyni, krema, taze soğan, kimyon ve tuzu el blenderi ile homojen bir karışım elde edene kadar çekiniz. Bu karışımı silikon yarım küre şeklindeki kalıplara doldurup -18 derecede dondurunuz. Dondurduğunuz beyin mousse?ları önce un ardından yumurta ve sonrasında panko ile kaplayıp 180 derece derin yağda 4dk kızartınız. Kızaran ürünleri peçete yardımı ile fazla yağın alıp tuz ile lezzetlendirin ve altın tozu ile kaplayın.

Bir sos tenceresinde tereyağını kısık ateşte eritip üzerine çıkan süt tortularını temizleyiniz ve oda sıcaklığına getiriniz. Bir mayonez tenceresinde 1yumurta sarısını köpürene kadar çırpınız ve ardından çırpıya devam ederek damla damla akacak şekilde tereyağını ekleyiniz mayonez kıvamı elde edene kadar yağ ekleyin. İstedığınız kıvama gelince yağ eklemeyin durdurup tuz ve limon suyu ekleyiniz.

Kırmızı soğan, taze soğan, kırmızı kapy biberi ve limon kabuğunu 100 derecede 30 dk pişirin.

Kurutduğumuz sebzeleri tabağın tabanına yuvarlak şeklinde dizdikten sonra ortasına kızarttığınız beyin mousse?u koyunuz hollandaise sos ile servis ediniz.



© lezzetler.com tarif no:153784 • adı:Güneş • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:31.03.2025 - 23:51