



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOLANDEZ SOSLU YUMURTA DOLMASI (FRANSA)

12 adet yumurta
2400 gram domates (12 büyük)
200 gram soğan (2 büyük)
80 gram tereyağı ya da margarin (4 çorba kaşığı)
Tuz
HOLLANDEZ SOS:
2 adet yumurta sarısı
1/2 kahve fincanı su
100 gram tereyağı ya da margarin (5 çorba kaşığı)

1 Her biri 200 gramdan aşağı olmamak üzere, hepsi aynı büyüklük ve yuvarlaklıkta 12 adet domatesin alt, yani sap taraflarını yarım parmak aşağıdan enliğine bir kapak kestikten sonra, domateslerin gövdelerini delmeden derince oymalıdır. (Domateslerin oyuk kısımları üstte çarpık bir halde durmaları için altlarını ince, fakat düz olarak, tıraş edercesine kesmek suretiyle tabakta düzgün bir şekilde durabilmelerini sağlamalıdır.)

2 Sonra, içleri oyulmuş bu domatesleri fırın tepsisine sıraladıktan sonra içlerine, 4 silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarin ile gayet ince kıyılmış ya da çentilmiş olan 2 büyük soğanı eşit olarak bölmeli ve tepsiyi, ısı alttan verilmiş olan orta kızgınlıktaki fırına sürerek, domatesler hafifçe pişmiş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 20 dakika pişirmeli, sonra da tepsiyi fırından alarak domateslerin şekillerini bozmadan üstlerindeki kabukları imkân olduğu kadar soymalı ve soğumamaları için de söndürülmüş sıcakça fırına tekrar sürmelidir.

3 Bir tencereye; 6 bardak su koyarak, kaynamaya bırakmalı, kaynayınca; suya 12 adet yumurtayı, küçük tel sepet, ya da süzgece yerleştirilmiş olarak, batırmak suretiyle daldırmalı ve yumurtaları, küçükse 5 dakika, büyükse 6 dakika, haşlamalıdır. (Kaynar suya yumurtalar teker teker atılacak olursa ilk yumurtalar hazırlap, yani çok pişmiş olurlar.)

4 Altı dakika sonra, sepet ya da süzgeci; içinde yumurtalar olduğu halde kaynar sudan çıkararak, soğuk suya atmalı ve beş dakika sonra da çıkararak, soymalı.

5 Söndürülmüş fırında bıraktığımız domateslerin içlerine oturtmalı ve yumurtaları, domateslerin içlerine olmak üzere 5 dakika kadar ılıkça fırında bırakarak yumurtaların hafifçe ısınmalarını sağlamalı, sonra da içinde yumurtalar olan domatesleri gayet özenli surette tabağa alarak, yanında önceden hazırlanmış hollandez salçası olduğu halde hemen servis yapmalıdır.

Not: Yumurtalar kızgınca fırında bırakılacak olurlarsa, katlaşıp lezzetlerini kaybederler.