



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HOLLANDAİSE SOS HAKKINDA

Teknik olarak; Hollandaise sauce, yumurta sarısının içine tereyağının emülsiyeye edilmesi esasıyla ile hazırlanmaktadır. Emülsiyonu yumurtanın yapısındaki lesitin sağlar. Fondumuz erimiş tereyağıdır. Temel sıcak tereyağı soslar grubundadır. Hollandaise sauce türetilerek kullanılabilirdiği gibi türetilmeden direk olarak kullanılabilir. 35 °C - 80 °C, derecelerde sıcak ortamda hazırlanır ve 35-40 °C, derecelerde kısa süreli bekleyebilir. Kesinlikle depolanamaz. Taze hazırlanıp servis edilmelidir, bu nedenle kıymetli bir sostur. Kıymetli (bonfile gibi) et yemekleriyle servis edilir.
