



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOLLANDAİSE SOS HAZIRLAMADA DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

- 1-Hollandaise sauce hazırlamak için iyi kalaylanmış bakır veya kaliteli çelik sos kapları kullanılmalıdır. Aksi halde sosun renginde bozulma olabilir.
- 2-Sosumuzun ince ve kıvamlı olması için çırpma teli çok ince olmalıdır.
- 3-Hollandaise sauce hazırlamada birinci ve en önemli işlem; ılık ve tortusuz saf tereyağını hazırlamaktır; tereyağı eritildikten sonra oluşan kef ve tortu (ayranı) ayrılmalıdır. Aksi halde sosun lezzeti, dokusu ve görünüşü bozulur.
- 4-İkinci işlem saboyen hazırlamaktır. Saboyen hazırlanırken ısı 85 °C'yi asla geçmemelidir, sürekli çırpılarak pişmesi ve kabın kenarlarına yapışması önlenmelidir.
- 5-Benmarinin ısısının fazlaştığını veya yumurtaların pişmeye başladığını gördüğümüz zaman sos kabı ara sıra kenara alınarak soğutulur.
- 6-Çırpma işlemi asla durdurulmamalıdır.
- 7-Üçüncü işlem tereyağının eklenmesidir. Saboyen hazır olduktan sonra ben mariden alınır ve ısı (ılıklaştırılır) 30- 37 °C ye düşürülür daha sonra tereyağı eklenmeye başlanır.
- 8-Çırpma devam ederek eritilmiş ılık tereyağını; damlalar halinde ekleyiniz.
- 9-Sos çok koyulaşırsa kesilir, bunu önlemek için aralıklarla sirke damlatılmalıdır.
- 10-Katılaşıp sosa 1-2 damla soğuk su damlatılması da sosun düzelmesine yardım eder.
- 11-Sos hazırlandıktan sonra, ince bir süzgeçten geçirilerek ısıtılmış bir saklama kabıyla 30- 37 °C de bir veya bir buçuk saat kadar bekletilebilir, aksi halde soğur, emülsiyon bozulur, yağ üste çıkar, tekrar ısıtıldığında da kesilir.
- 12-Eğer sos kesilirse tekrar eski haline getirmek için; tek yumurtadan saboyen hazırlanır ve kesilmiş karışımı sürekli çırpılarak saboyana yedirilir.
- 13-Eski beklemiş Hollandaise sauce ile yeni hazırlanmış sosu birbirine karıştırılmaz.
- 14-Tuzu ve baharatları en son eklenmelidir.
- 15-Olabildiğince ince dokulu ve kıvamlı olmalıdır.
- 16-Rengi açık sarı ve doğal olmalı, kirli sarı görünümü olmamalı.
- 17-Yemeğin üzerini kaplamalı.
- 18-Tadı hoş gider olmalı.
- 19-Pütürlü olmamalı.
- 20-Daima ılık olmalı.
- 21-Kesilmiş olmamalıdır.

Saboyen: Yumurtaların ılık ortamda iyice sulandırılacak miktarda suyla çırpılarak kabartılması işlemidir. Yumurta sarıları ve benmaride (65- 80 °C de) sürekli çırpılarak pişirilir. Pişme işlemi karışım yapışkanlaşıp kabardığında tamamlanır.