



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOLLANDAİSE SOSLU FIRIN MEZGİT

Pınar Mezgit Fileto

1 Yumurta

1 Adet Limon

10 Ml Sirke

20 Ml Zeytinyağı

100 G Tereyağı

Arzuya Göre Tuz

Karabiber

1 Tutam Frenk Soğanı

Garnitür:

Baby Patates

Brokoli

Havuç

1 yumurta sarısını benmari usulü çırpılarak pişirin.

Daha sonra içine yarım limon suyu ve sirkeyi ekleyin.

Ayrı bir tencerede tereyağını eritin.

Süt köpüğünü ayırın.

Yumurta sarılı karışımın içine yavaş yavaş sade yağı çırpılarak ekleyin.

En son tuz karabiber ve frenk soğanı ile tatlandırın.

Patates, brokoli ve havucu doğrayın.

Fırın tepsisine koyun.

Üzerine mezgit, zeytinyağı ve baharatı ekleyip 180 derece fırında 12 dk pişirin.

