



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOLLANDAİSE SOSLU PATATESLİ KUŞKONMAZ

250 gr kuşkonmaz
60 gr margarin
2 dilim bayat ekmek
1 çay kaşığı tuz
3 orta boy patates
1 çay kaşığı karabiber, kimyon
40 gr parmesan peyniri
2 3 adet kiraz domates
Sos için:
60 gr sanayağ
1 yumurta sarısı
1 fiske tuz ve karabiber

Kuşkonmazlar soyacak ile baş kısımları kopartılmadan soyulur. Aynı boy olanlar birbirine bağlanır. Derin bir tencereye su doldurulduktan sonra içerisine soyulan kuşkonmazın kabukları, dilim bayat ekmekler ve 1/2 adet limonun suyu eklenerek kaynatılır. Sonra kuşkonmazlar eklenir, 4-5 dakika haşlanır ve buzlu suya çıkartılır. taze patatesler tuzlu derin suda haşlanır. 60 gr margarinini derin bir tavaya alınarak iyice yakılmadan kısık ateşte eritilir. Yumurta sarısı mayonez kabına alındıktan sonra içerisine yavaşça damla damla kızgın yağdan ilave edilir. Hızlıca saat yönünde karıştırılır, koyu mayonez kıvamı oluşunca tuz ve karabiber ilave edilip karıştırılır. Taze patatesler kabukları soyulmadan parmak kalınlığında dilimlenir. Derin bir tava içerisinde yağ eritildikten sonra patatesler ilave edilir. Kimyon ve tuz üzerine serpelenir, hafif kızarıncaya dek sallanarak pişirilir. Ayrı bir derin tavada yağ eritilir. Haşlanmış kuşkonmazların ipi kesilerek bu tavaya alınır. Tuz ve karabiber eklenerek sallanır ve kuşkonmazların her yerine değmesi sağlanır. Servis tabağına patatesler koyulduktan sonra üzerine kuşkonmazlar dizilir. Her tarafına gelecek şekilde hollandaise sos gezdirilir. Üzerine bolca toz parmesan peyniri serpilir.

