



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HOLÂNDEZ SOS

Kullanılacak malzeme:

70 gram tereyağı,

2 yumurta,

1 kaşık kadar sirke,

1 limon,

dövülmemiş birkaç tane karabiber,

yeteri kadar tuz.

Yapılışı:

Emaye bir küçük tencereye sirkeyle bir kaşık su ve bir tutam tuz koyup kabı ateşe oturtmalı. Tenceredekiler ısınıp tuz eriyince bunu ateşten indirmeli ve soğumaya bırakmalı. Kaptakiler ılıyınca küçük parçalara bölünmüş 25 gram tereyağıyla yumurtaların sarılarını teker teker katıp çırpılmakta olan karışıma yedirmeli. Sonra bu tencereyi bir benmariye koymalı ve çırparak benmari usulüyle salçayı koyulaşınca kadar pîşirmeli. Salça, yağını tamamiyle çekince buna kalan tereyağını parça parça katıp yedirmeli. Sonra salçayı süzgeçten geçirmeli yeni dövülmüş biberi ve yeteri kadar tuzu kalmalı. Karıştırırken birkaç damla da limon suyu katmalı. Hemen balıkla birlikte veya bir salça kâsesinde servis yapmalı.