



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOLLANDEZ SOS

3 adet yumurta sarısı
125 gram tereyağı
1 yemek kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı soğuk su
Yarım çay kaşığı ince çekilmiş deniz tuzu
Yarım çay kaşığı tane karabiber

Derin bir tencerede su ısıtın.
Tereyağını küçük bir sos tenceresine alın.
Kısık ateşte yağı yakmadan eritin.
Eritilmiş tereyağını süzgeçten geçirip ılık halde bekletin.
Ayırdığınız yumurta sarılarını, limon suyunu ve soğuk suyu cam kaseye alın.
Cam kaseyi ısınan su üzerine koyun.
Bir çırpıcı yardımıyla sürekli karıştırın.
Yaklaşık 3 dakika sonunda yumurta sarıları, krema kıvamını aldığı anda kaseyi mutfak tezgahı üzerine alın.
Çırpılmış yumurta sarılarını ılıması için kısa bir süre bekletin.
Ardından erittiğiniz tereyağını yumurta sarıları ile karıştırın.
Sos ince dokulu bir krema halini aldığı anda üzerine deniz tuzu ve tane karabiberi ekleyin.
Son bir kez daha karıştırdıktan sonra sosunuz hazır.

