



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HOLLANDEZ SOS

2 yemek kaşığı soğuk su
125 gram tereyağı
3 yumurtanın sarısı
1,5 yemek kaşığı limon suyu
Yarım çay kaşığı deniz tuzu (çekilmiş)

Bir tencerede suyu ısıtın ancak kaynatmayın. Yumurtaları bu suda benmari usulünde pişirin. Tereyağını bir küçük tencereye aktarın. Kısık ateşte yağı eritin. Yağı ılıtmak için kenarda bekletin. Yumurta sarılarını, limon suyunu ve soğuk suyu kaseye aktarın. Blender ile çırpma işlemi yapın. Karışımın bulunduğu kaseyi, 50 derecelik ısıya sahip sıcak suyun üzerine koyun ve çırpma bu şekilde devam edin. Karışım krema kıvamına gelince kenara alın. Bir süre sonra tereyağı ile yumurtalı karışımı birleştirin. Ara vermeden hızlı bir şekilde çırpma yapın. Sos kıvam alınca deniz tuzunu içine aktarın ve biraz daha çırpın. Sosu kavanoza boşaltıp istediğiniz zaman kullanabilirsiniz.
