



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HOLLANDEZ SOS

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

3 adet yumurta sarısı  
100 gram tereyağı (eritilmiş)  
1 yemek kaşığı limon suyu  
1 çay kaşığı tuz  
Bir tutam beyaz biber (isteğe bağlı)

Bir tencereye biraz su koyun ve kaynamaya bırakın. Bu tencerenin üzerine cam veya metal bir kase oturarak benmari yöntemi oluşturun. Ancak kase suya temas etmemelidir.

Kasede yumurta sarılarını iyice çırpın. Kaseyi benmari tenceresinin üzerine alın ve sürekli karıştırarak yumurtaların hafifçe kıvam almasını sağlayın.

Yavaş yavaş eritilmiş tereyağını yumurtalara ekleyin. Bu esnada sürekli karıştırarak tereyağını yumurtalara yedirin. Sos kremi bir kıvam alana kadar çırpmaya devam edin.

Sos kıvamını bulunca limon suyu, tuz ve beyaz biber ekleyin. Tüm malzemeleri iyice karıştırın.

Sosu hemen kullanın, çünkü Hollandez sos bekledikçe kıvamını kaybedebilir.

Not: Hollandez sosun en önemli noktası düşük ısıda ve sürekli karıştırarak yapılmasıdır. Yüksek ısıda yumurtalar pişebilir ve sosunuz kesilebilir. Bu yüzden sabırlı olun ve kıvamını yavaşça oluşturun.

