



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOLLANDAİSE SOS

4 orba kaşığı tereyağı
1 adet yumurtanın sarısı
1 ay bardaęı elma sirkesi

Tereyağını eritin ve tahta bir kaşığla üzerinde oluşan köpükleri alın.
Daha sonra karıştırma kabına alıp üzerine yumurta sarısını ekleyin ve iyice çırpın.
Bu karışıma sirkeyi azar azar yedirerek koyu bir kıvam elde edene kadar sürekli karıştırın.
Hazırladığınız sosu balık, tavuk ve ızgara kırmızı etlerle birlikte servis yapabilirsiniz.

Not: Hollandaise sosu, balığın üzerine sürüp, balıkları kızarana kadar fırında pişirdikten sonra da servis yapabilirsiniz.

