



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HOLLANDEZ SOS

5 orba kaşığı sirke
6 tane - karabiber
1 defne yapraęı
175 gr (12 çorba kaşığı) tereyağı
3 yumurtanın sarısı
1-2 orba kaşığı krema (gerekirse)
Tuz

Küçük bir tencerede, sirke, biber ve defne yaprağını orta ateşte kaynatınız. Ateşin altını kısıp karışımı 10 dakika daha, 1+1/4 çorba kaşığı kalana kadar yavaş yavaş pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, karışımı süzgeçten bir bardağa süzerek tane biberleri ve defne yaprağını atınız.

Küçük bir kasede yağı tahta kaşıkla krema haline getiriniz. Ateşe dayanıklı derin bir cam kasede yumurta sarılarını yumurta teli yada tahta kaşıkla iyice dövdünüz. İçine tuz ve bir kaşık dolusu yumuşatılmış yağdan katıp süzölmüş sirkeyi ekleyiniz.

Orta boy bir tencerenin üçte birini sıcak suyla doldurup, yumurta sarısının bulunduğu kaseyi içine yerleştirerek tencereyi ağır ateşe oturtunuz. (Tenceredeki su yavaş yavaş ısınmalı ama kaynamamalıdır.) Yumurta sarısı karışımını koyulaşmaya başlayana kadar karıştırınız.

Geri kalan yağı tatlı kaşığıyla yavaş yavaş ekleyip bütün yağ karışınca sosu tadınız. Gerekliyorsa biraz daha tuz ekleyip, sosun tadı çok keskinse biraz daha tereyağ, çok koyu ise de inceltmek için 1-2 kaşık krema katınız. Sosu sıcak soslukta servis ediniz.

Not: Temel soslardan biri olan Hollandez sos; sebze ve balık yemeklerinde kullanılır. Bütün dikkatinize karşılık sosta gene de topaklanma olmuşsa 1-2 çorba kaşığı kaynar su ekleyerek giderebilirsiniz. Sosu servisten önce hazırladıysanız, kaseyi yarıya kadar sıcak su dolu bir tencereye oturtarak sıcak tutmak gerekir.