



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HOLLANDAİSE SOS

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

3 adet yumurta sarısı

Tuz

8 adet dövülmüş (1 çay kaşığı) beyazbiber

2,5 su bardağı tereyağı(500 ml)

2.5 yemek kaşığı I üzüm sirkesi (35 m)

1/5 çay bardağı limon suyu(20 ml)

1/4 çay bardağı su (25 ml)

1. Tereyağını bir tencereye koyup benmaride eritin, oluşan kefi alın. Kabın dibindeki tortulu kısmı süzerek başka bir kaba boşaltınız ve ılık tutunuz. Tortu sosa karışmamalıdır.
2. Sirkenin yarısını ve beyazbiberleri bir tavaya koyun ve kısık ateşte suyunun hemen hemen tamamını çekirin. Ateşten alın. Soğumaya bırakın ve yaklaşık 25 ml su ilave edip karıştırınız.
3. Yumurta sarılarını ekleyin ve benmaride (65- 80°C de) sürekli çırpılarak pişiriniz (sabayon). Pişince benmariden alınız, sürekli çırpmaya devam ederek soğutunuz, 30-37°C[?]ye kadar ılıklaştırınız.
4. Çırpmaya devam ederek eritilmiş ılık tereyağını; damlalar halinde ekleyin. İnce bir süzgeçten geçirip süzün. (sos katılaştıkça sirkenin diğer yarısını damlalar halinde ekleyerek kıvamı dengeli tutun) Baharatını ve tuzunu ayarlayın.
5. Limon suyunu katarak sosu tamamlayın. 30-37°C[?]de benmaride saklayın.

Not: Kullanılacağı zaman sosun dokusunu yumuşatmak ve yemeğin üzerini kaplamaya uygun duruma getirmek amacıyla biraz ılık su eklemesi yapılabilir. Bu sos haşlanmış kıymetli sebzeler (kuşkonmaz, brokoli vb), beyaz etler, tavuk, süt dana, yumurta ve poché (poşe) balıkların yanında servis edilir.