



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HOLLANDEZ SOSLU KUŞKONMAZ

Malzeme:

4 adet yumurta

200 gr Teremyağ

yarım kahve fincanı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Tuz, karabiber

Milföy hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı sürün. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirip kızarıncaya kadar pişirin. Sos için yumurta sarıları, su ve 1 tatlı kaşığı tuzu iyice çırpın. Ocağın üstünde içinde kaynar su bulunan başka bir kabın içine oturtup orta ateşte çırparak yumurtaların ısınmasını sağlayın. Fındık büyüklüğündeki Teremyağı parçalarını azar azar ekleyerek hızlıca çırpmaya devam edin. Mayonez kıvamına gelince ocaktan alın. İsteğe göre limon suyu ve taze çekilmiş karabiberle tatlandırın. Pişen milföy hamurlardan bir tanesini servis tabağına yerleştirin. Üzerine hazırlamış olduğunuz sostan bir miktar döküp konserve kuşkonmazlardan 4 tanesini yerleştirin. Üzerini ayrı bir milföyle kapak şeklinde kapatın. Diğer porsiyonlar için de kalan malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrar edin. Sıcak servis yapın.

Not: Sos bazen kesilip yağını salabilir. Bu durumlarda ocağın üzerindeki sosa 1 tatlı kaşığı kadar soğuk su serpip pütürsüz bir sos kıvamına

---