



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOLLANDEZ SOSLU PIRASA

4 adet pırasa
2 baş soğan
Tuz
1 limonun suyu
Sosu:
3 yumurta sarısı
125 gr. margarin
1 katı pişmiş yumurta
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
225 gr. salam

Pırasaları ayıklayın, yeşil olan sap kısımlarını kesin. İyice yıkayın. Soğanları ayıklayıp doğrayın. Pırasaları bir tepsiye dizin. Üzerine tuz serpin. Bir litre su, doğranmış soğan, 1/2 limonun suyunu ilave edip kısık ateşte pişirin. Hollandez sosu için, yumurta sarılarını yarım limon suyu, 1 tutam tuz ile mikserde iyice çirpin. Eritilmiş olan margarini ilave edin. Son olarak 2-3 çorba kaşığı pırasanın suyundan katın. Pırasaları servis tabağına dizin. Yumurtayı küçük küçük kesin. Maydanoz ile birlikte pırasaların üzerine serpin. Sosu ayrı olarak servis yapın. Beraberinde salam ve ekmeğ çok uygun olacaktır.