



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HOLLANDEZ SOSU

Malzemeler (1/2 lt. sos için):

500 ml tereyağı

8 adet tane beyazbiber dövülmüş

1 çay kaşığı tuz

35 ml sirke

3 adet yumurta sarısı

1 çay kaşığı limon suyu

Yapılışı:

Tereyağını bir tencereye koyup benmaride eritin. Oluşan köpüğü alıp ılık tutun. Sirkeyi ve beyaz biberleri bir tavaya koyun ve kısık ateşte suyunun hemen hemen tamamını çekirin. Ateşten alın. Soğumaya bırakın ve yaklaşık 25 ml su ilave edip karıştırın. Yumurta sarılarını ekleyin ve benmaride sürekli çırparak pişirin. Pişince benmariden alın, sürekli çırpmaya devam ederek soğutun. Çırpmaya devam ederek eritilmiş tereyağını ekleyin, ince bir süzgeçten geçirip süzün. Baharatını sadece tuz ilavesiyle ayarlayın. Limon suyunu katarak sosu tamamlayın.