



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALKAN HAŞLAMA HOLLANDEZ

8 dilim kalkan balığı

½ su bardağı süt

1 çorba kaşığı tuz

10 su bardağı su

Sos için:

10 adet ezilmiş tane karabiber

1 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan

1 kahve fincanı sirke

2 çorba kaşığı su

4 yumurta sarısı

500 gr eritilmiş suyu alınmış tereyağı

¼ tatlı kaşığı tuz

½ limonun suyu

Su, tuz ve sütü bir tencereye koyup bir kere kaynatın. Balıkları ekleyip ağır ağır kaynatarak 15 dakika haşlayıp bir kevgirle bir balık kabına koyarak içine biraz suyundan koyun. Balık kabı yoksa bir güvece veya ograten tabağına koyup üzerine biraz suyundan koyarak servis edin. Yanında hollandez sos servis edin.

Sosun hazırlanışı: Soğanı karabiberi ve sirkeyi ağır ateşte, sirke dibinde az bir miktar kalıncaya kadar kaynatın.

İlk sıcaklığı geçince içine su, tuz, limon suyu ve yumurta sarısını ekleyin. Çırpma teli ile dikkatlice ve devamlı karıştırın, yumurta iyice kabarıp koyulaşmalı ama pişmemelidir. Yumurta parçaları top top kalmalı,

kaybolmamalıdır. Sonra tereyağını ip gibi akıtarak yumurtaya karıştırın, yedirin. İnce süzgeçten geçirip

kullanın. Sos kesilirse bir kaptaki biraz suya azar azar yedirin. Sos çok koyulaşmasın sonra kesilir. Yağ ılık olmalıdır, soğuk olursa sos kesilir. Ayrıca ılık yerde korunmalıdır yoksa sos kesilebilir.