MÜSELİN SOS

Bu sos, haşlama, sıcak balıklarda ve özellikle sıcak kuşkonmazda kullanılır.

2 adet yumurta sarısı
1/2 kahve fincanı su
100 - 150 gram tereyağı ya da margarin (7 1/2 çorba kaşığı)
75 gram (1 kahve fincanı) çiğ krema
Tuz

1 Küçük bir kuşaneye; 2 adet yumurta sarısı, yarım kahve fincanı soğuk su ile 2 kahve kaşığı da tuz koyarak telle çalkalamak suretiyle bunları birbirine karıştırmahdır.
2 Sonra kuşaneyi, ateş üstünde ve içinde kaynar bir halde su bulunan diğer bir kabın içine oturtarak ortadan daha az ısıdaki ateşte, telle hızlıca çarpmak suretiyle yumurtanın hafifçe ısınmasını sağlamalı, sonra da buna fındık büyüklüğünde parçalara bölünmüş 100 - 150 gram tereyağı ya da margarini, ancak biri eridikten sonra diğerini katmak ve bir taraftan da durmadan hızlıca karıştırmak suretiyle yumurtalara yedirerek, karışımı mayonez haline getirmelidir.
3 Önceden tel ile çırpılarak mayonez kıvamına getirilmiş 75 gram (1 kahve fincanı) çiğ krema ilâve etmek suğretiyle ateşten almalıdır.

Not: Sıcak havalarda, krema kabını buz üstüne oturtarak, kremayı dövmek gerektiği gibi, mayonez kıvamına gelince de çırpmaya hemen son vermelidir.

© lezzetler.com tarif no:33459 • adı:MÜSELİN SOS • gönderen:Sokrates • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:38