



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAUCE ALLEMANDE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1200 g (6 su bardağı) Velouté de Veau (dana velüte)

2-3 adet yumurta sarısı

100 g (½ su bardağı) krema

3-4 damla limon suyu

½ kaşık tereyağı

1.5 çay kaşığı nut meg rendesi

1 Velouté de Veau sos tenceresi ile ocağa konur, yumurta teli veya tahta kaşıkla karıştırılarak ağır ateşte üçte biri kalıncaya kadar koyulaştırılır.

2 Ayrı bir kapta yumurta sarıları hafif kabarıncaya kadar çırpılır, krema eklenir ve karıştırılır. İstenirse nut meg rendesi eklenebilir.

3 Alıştırılarak sos eklenir. Ocaktan hemen alınır, kaynama durdurulur, biraz daha karıştırılır.

4 Limon suyu konulur, karıştırılır. Lezzet kontrolü yapılır. Tereyağı eklenir ve hemen kullanılır(bain marie?de bekleyecekse tereyağı kabuklanmasını önler). (Sos homojen değilse süzgeçten geçirilebilir)

Not: Dil, beyin, kelle gibi haşlanmış sakatalarda, poche piliçte, yumurtalarla, sebzelerle kullanılır. Ayrıca bazı ilavelerle başka soslar türetilir.