



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAUCE BEARNAISE

- 1 orba kaşığı ince kıyılmış soğan
- 10 adet ezilmiş tane karabiber
- 1 kahve fincanı sirke
- 2 orba kaşığı su
- 4 yumurta sarısı
- 2.5 su bardağı eriyip suyu alınmış ılık tereyağı (500 kg.)
- 1/2 limon suyu
- Az tuz
- 1 orba kaşığı kıyılmış maydanoz

Sirkeyi, soğanı, tane karabiberi küçük bir tencereye koyup ağır ateşte yakmadan sirke az bir miktar kalıncaya kadar kaynatıp ateşten alınız
İlk sıcaklığı geçince içine tuz, limon suyunu ve yumurta sarılarını ilâve ediniz
Çırpma teli ile devamlı ve dikkatlice karıştırarak ocağın hafif sıcak kenarından veya sıcak suyun içine oturarak yumurta iyice kabarıp koyulaşıncaya kadar pişirmeden çırpınız
Sıcak suyun içinden çıkarıp ılık vaziyete gelinceye kadar karıştırınız
Sonra ılık tereyağını sicim gibi akıtarak çırpma teli ile devamlı karıştırarak yumurtaya yedirip süzdürünüz
İçersine kıyılmış maydanoz ilâve edip servis yapınız
