



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAUCE BéARNAİSE

- 1 orba kaşığı doğranmış soğan
- 6 adet dövölmöş tane karabiber
- 1 ay kaşığı tarhun
- 1 orba kaşığı tarhun sirkesi
- 3 yumurtası sarısı
- 200 gr. yağ
- 1 orba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Soğan, tane karabiber, tarhun ve sirkeyi bir tencereye koyun. Hafif ateşte, yaklaşık 1 çorba kaşığı kalıncaya kadar çektirin. Tencereyi ateşten alıp, soğumaya bırakın. Karışım ılınınca, tenceredeki malzemeye yumurta sarılarını da katıp, benmari de telle sÖrekli çırparak ya da tahta spatulayla sÖrekli karıştırarak, koyulaşıp krema kıvamını alıncaya kadar pişirin. Tencereyi ateşten alıp bir kenarda ılınmaya bırakın. Eritilmış ılık yağı yavaşça akıtıp, telle sÖrekli çırparak ya da tahta spatulayla sÖrekli karıştırarak, azar azar sos iyice bağlanıncaya kadar ilave edin. Sosu ince bir sÖzgeten geçirin ve içine kıyılmış tarhun yaprakları ve maydonozu katın.

Not: Bu sos, ızgara balıklar, ızgara ve sote etlerin yanında servis edilebilir.



Fotoğraf "toybelen" tarafından gÖnderildi. 09.11.2020