SAUCE BéARNAİSE

1 çorba kaşığı doğranmış soğan
6 adet dövülmüş tane karabiber
1 çay kaşığı tarhun
1 çorba kaşığı tarhun sirkesi
3 yumurtası sarısı
200 gr. yağ
1 çorba 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 sürekli çırparak ya da tahta spatulayla sürekli karıştırarak, koyulaşıp krema kıvamını alıncaya kadar pişirin. Tencereyi ateşten alıp bir kenarda ılınmaya bırakın.
Eritilmiş ılık yağı yavaşça akıtıp, telle sürekli çırparak ya da tahta spatulayla sürekli karıştırarak, azar azar sos iyice bağlanıncaya kadar ilave edin. Sosu ince bir süzgeçten 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

© lezzetler.com tarif no:851 • adı:Sauce Béarnaise • gönderen:gulsimsir • indirme tarihi:03.05.2024 - 12:26