



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAUCE B  ARNA  SE

Milli Eđitim Bakanlığı  
Mesleki Eđitim ve  đretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

3 adet yumurta sarısı  
1  ay kaşığı ince kıyılmış tarhun otu veya 1/3 çay kaşığı kuru tarhun  
1  orba kaşığı maydonoz  
Tuz  
6 adet düşmüş beyazbiber (1 çay kaşığı ından az)  
1 su bardağı (200 ml)tereyağı  
1/4 çay bardađı (25 ml)     m sirkesi  
1/4 çay bardađı (25 ml) su  
2  orba kaşığı dolusu ince kıyılmış arpacık soğanı

- 1-Tarhun otu ve maydonoz yapraklarını ince ince kıyınız maydonoz saplarını ayrıca kıyınız.
- 2-Tereyağını bir tencereye koyup benmaride eritin, oluşan kefi alın. Kabin dibindeki tortulu kısmı süzerek başka bir kaba boşaltın ve ılık tutunuz.Tortu sosa karışmamalıdır.
- 3-Sirkenin yarısını, kıyılmış arpacık soğanı, maydonoz saplarını ve beyazbiberi bir tavaya koyun ve kısık ateşte suyunun hemen hemen tamamını çektirin. Ateşten alın. Sođumaya bırakın ve yaklaşık 25 ml su ilave edip karıştırınız.
- 4-Yumurta sarılarını ekleyin ve benmaride (65- 80 C de) sürekli çırparak pişirin (sabayon). Pi ince benmariden alınız, sürekli çırpmaya devam ederek soğutun, 30-37 C  ye kadar ılıkla tırın.
- 5- ırpmaya devam ederek eritilmiş ılık tereyağını damlalar halinde ekleyin. İnce bir süzgeçten geçirip s    n  z sos katıla tı ka sirkenin diğer yarısını damlalar halinde ekleyerek kıvamı dengeli tutun. Baharatını ve tuzunu ayarlayınız.
- 6-İnce kıyılmış tarhun otu ve yapraklarını ekleyerek karıştırınız.
- 7-Karışımı 30-37 C  de benmaride saklayınız.

Not: Bu kıymetli ve lüks etler, pahalı ızgaralar, steakler ve ızgara balıkların yanında servis edilir.