



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAUCE BEURRE D'AİL

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

225 g tereyağı
1 çay bardağı (100 ml) limon suyu
½ çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı beyaz biber
100 g sarımsak

- 1- Tereyağı ısıtılmadan, ezilerek dövülerek yumuşatılır, çırpma teli ile çırpılarak kabartılır.
- 2- Limon suyu, tuz, beyaz biber konulup, tekrar çırpılır, çok ince kıyılmış, macun haline getirilmiş, sarımsak eklenerek karıştırılır.
- 3- Şekil verilecek duruma getirilip, yağlı kağıda sarılarak (çok iyi, eşit kalınlıkta ve düzgün rulo halinde) sarılarak şekillendirilir.
- 4- Uzun süre bekletilecekse derin dondurucuda, kısa süre bekletilecekse buzdolabında saklanır.
- 5- Tereyağı bıçağı veya şekillendirici bıçakla kesilip kullanılır.

Not: Izgara etler, balıklar ve kanepelerde kullanılır.
