



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAUCE BEURRE D'ANETİS

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
50 g çok ince kıyılmış dereotu

- 1- Tereyağı ısıtılmadan, ezilerek dövülerek yumuşatılır, çırpma teli ile çırpılarak kabartılır.
- 2- Limon suyu, tuz, beyaz biber konulup, tekrar çırpılır, çok ince kıyılmış dereotu eklenir, 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: Soğuk ordövr tabağında peynirlerin yanında dilim halinde ve kanepelerde vb yerlerde kullanılır.
