



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAUCE HOLLANDAİSE

1 orba kaşığı ince kıyılmış soğan
10 adet ezilmiş tane karabiber
1 kahve fincanı sirke
2 orba kaşığı su
4 yumurtanın sarısı
500 gr. erimiş suyu alınmış ılık tereyağı
1/2 limonun suyu
1/4 tatlı kaşığı tuz

Sirkeyi, soğanı ve tane karabiberi küçük bir tencereye koyup ağır ateşte sirke dibinde az bir miktar kalıncaya kadar kaynatıp ateşten alınız
İlk sıcaklığı geçince içine tuz, su, limon suyu ve yumurta sarısını ilâve edip çırpma teli ile devamlı ve dikkatlice karıştırarak ocağın kenarına veya sıcak suyun içinde yumurtayı iyice kabartıp koyulaşıncaya kadar pişirmeden çırpınız
Kıvama geldiğini anlamak için teli biraz kaldırınc telden yumurtanın üzerine düşen yumurta parçaları top top kalmalı, kaybolmamalıdır
Sıcak suyun içinden çıkarıp ilk sıcaklığı geçinceye kadar karıştırınız
Sonra tereyağını sicim gibi akıtarak ve devamlı karıştırarak yumurtaya yediriniz
İnce süzgeçten geçirip kullanınız