



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## HOLLANDAİSE SOS

Hollandaise, tereyağı, limon suyu ve çığ yumurta sarısından yapılan keskin, kremi bir sostur. Kusursuz bir holandez yapmanın anahtarı, biraz ılık yumurta sarısı, oda sıcaklığında tereyağı ve sürekli çırpmaadır. Malzemelerin sabit kalması ve ayrılmaması için tereyağını sarılara yavaş ve aşamalı olarak eklemek çok önemlidir.

Not: Hollandaise ve türev sosları genellikle yumurta, sebze veya kümes hayvanları ve balık gibi hafif etler üzerinde servis edilir.

