



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAUCE HOLLANDAİSE

3 adet yumurta sarısı

Tuz

8 adet(1 çay kaşığı) beyazbiber

2.5 su bardağı (500 ml)tereyağı

2.5 yemek kaşığı (35 ml) kaliteli üzüm sirkesi

1/5 çay bardağı (20 ml)limon suyu

1/4 çay bardağı(25 ml) su

Tereyağını bir tencereye koyup benmaride eritin, oluşan kefi alın. Kabın dibindeki tortulu kısmı süzerek başka bir kaba boşaltın ve ılık tutun. (Tereyağının tortusu sosa karışmamalıdır.)

Sirkenin yarısını ve beyazbiberleri bir tavaya koyun ve kısık ateşte suyunun hemen hemen tamamını çekirin.

Ateşten alın. Soğumaya bırakın ve yaklaşık 1/4 çay bardağı su ekleyip karıştırın

Yumurta sarılarını ekleyin ve benmaride (65- 80°C de) sürekli çırparak pişirin (sabayon). Pişince benmariden

alın, sürekli çırpmaya devam ederek soğutun, 30-37°C'ye kadar ılıklaştırın.

Çırpmaya devam ederek eritilmiş ılık tereyağını; damlalar halinde ekleyiniz.

Sosumuz uygun kıvama geldikten sonra ve ölçülü tereyağı eklendikten sonra, ince bir süzgeçten geçirip süzünüz.

Baharatını ve tuzunu ayarlayınız.

Limon suyunu katarak sosu tamamlayınız.

Kullanmak üzere muhafaza edin veya türeyenlerinden bir tanesini hazırlayınız.

Not: Hollandaise sauce hazırlamak için iyi kalaylanmış bakır veya kaliteli çelik sos kapları kullanılmalıdır. Aksi halde sosun renginde bozulma olabilir,

Sosumuzun ince ve kıvamlı olması için çırpma teli çok ince olmalıdır,

Hollandaise sauce hazırlamada birinci ve en önemli işlem; ılık ve tortusuz saf tereyağını hazırlamaktır, tereyağı eritildikten sonra oluşan kefi ve tortu (ayranı) ayrılmalıdır. Aksi halde sosun lezzeti, dokusu ve görünüşü bozulur.

İkinci işlem saboyen hazırlamaktır. Saboyen hazırlanırken ısı 85 °C yi asla geçmemelidir, sürekli çırparak pişmesi ve kabın kenarlarına yapışması önlenmelidir.

Karıştırma sırasında, sos katılaştıkça sirkenin diğer yarısını damlalar halinde ekleyerek kıvamı dengeli tutunuz.

30-37°C'de benmaride saklayın. Kullanılacağı zaman sosun dokusunu yumuşatmak ve yemeğin üzerini kaplamaya uygun duruma getirmek amacıyla biraz ılık su eklemesi yapılabilir.