



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAUCE MOUSSELINE

3 adet yumurta sarısı

Tuz

8 adet dövülmüş (1 çay kaşığı) beyazbiber

2,5 su bardağı tereyağı(500 ml)

2.5 yemek kaşığı I üzüm sirkesi (35 m)

1/5 çay bardağı limon suyu(20 ml)

1/4 çay bardağı su (25 ml)

1/2 su bardağı krema

Tereyağını bir tencereye koyup benmaride eritin, oluşan kefi alın. Kabin dibindeki tortulu kısmı süzerek başka bir kaba boşaltınız ve ılık tutunuz. Tortu sosa karışmamalıdır.

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

Ateşten alın. Soğumaya bırakın ve yaklaşık 25 ml su ilave edip karıştırınız.

Yumurta sarılarını ekleyin ve benmaride (65- 80 °C de) sürekli çırparak pişiriniz (sabayon). Pişince benmariden alınız, sürekli çırpma devam ederek soğutunuz, 30-37 °C'ye kadar ılıklaştırınız.

Çırpma devam ederek eritilmiş ılık tereyağını; damlalar halinde ekleyin. İnce bir süzgeçten geçirip süzün. (sos katılaştıkça sirkenin diğer yarısını damlalar halinde ekleyerek kıvamı dengeli tutun) Baharatını ve tuzunu ayarlayın.

Kremayı hafif çırparak kıvamını koyulaştırıp, kabarmasını sağlayınız.

Çırpılmış kremayı Hollandaise sosa katıp karıştırınız.

Not: Haşlanmış sıcak balık ve haşlanmış sebzelerle servis edilir. Hollandaise sauceun servis edildiği bütün yemeklerle servis edilebilir.