



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAUCE RAİFORT

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1200 g (6 su bardağı) Velauté de Veau (dana velüte)
2-3 adet yumurta sarısı
100 g (½ su bardağı) krema
3-4 damla limon suyu
½ kaşık tereyağı
1.5 çay kaşığı nut meg rendesi
1 yemek kaşığı rendelenmiş bayır turbu (horse radish)

1 Velauté de Veau sos tenceresi ile ocağa konur, yumurta teli veya tahta kaşıkla karıştırılarak ağır ateşte üçte biri kalıncaya kadar koyulaştırılır.
2 Ayrı bir kapta yumurta sarıları hafif kabarıncaya kadar çırpılır, krema eklenir ve karıştırılır. İstenirse nut meg rendesi eklenebilir.
3 Ağıştırılarak sosa eklenir. Ocaktan hemen alınır, kaynama durdurulur, biraz daha karıştırılır.
4 Limon suyu konulur, karıştırılır. Rendelenmiş bayır turbu ve tereyağı eklenir ve hemen kullanılır.

Not: Haşlanmış dana ve sığır etleri, sıcak rose boeuf ile kullanılır.