SİYAH TEREYAĞI

180 gr (12 çorba kaşığı) tereyağı
3 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyümış)
4 çorba kaşığı sirke yada limon suyu
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber

Tereyağı küçük parçalara keserek bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtunuz. Yağ kızınca tencereyi ateşten alıp, köpüğünü alıp atarak, kalan temiz yağı bir kaseye aktarınız. (Tencerenin dibinde kalan süt görünümündeki kısmı atınız.) Tencereyi çalkalayıp kurulayarak, kasedeki yağı yeniden tencereye koyunuz. Tencereyi yeniden orta ateşe oturtunuz. (Tereyağ önce köpüklenecek ve birkaç saniye kabaracak, sonra sönüp kahverengi olacaktır.) Tereyağ ceviz renginde (kahverengimsi sarı) olunca, tencereyi ateşten alıp, maydanozu katarak karışımı bir kaseye boşaltınız.
Sirke ya da limon suyunu aynı tencereye koyup, orta ateşte 1 çorba kaşığı kalana kadar kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, kaynamış sirke ya da limon suyunu kasedeki yağlı karışıma katarak, tuz ve biberi ekleyiniz. Kaseyi, servis zamanına kadar sıcak su dolu bir kabın içine oturtarak bekletiniz.

Not: Adına karşın rengi siyah olmayan bu tereyağı, yumurta, haşlanmış ya da sote edilmiş balıklar, sebzeler ve dana beyni yanında servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:70110 • adı:Siyah Tereyağı • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:05.05.2024 - 03:16