



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOS HOLLANDEZ

500 gram erimiş, suyu alınmış tereyağı
1 kahve fincanı sirke
1 orba kaşığı ince kıyılmış soğan
10 adet ezilmış tane karabiber
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 kahve fincanı su
1/2 limonun suyu
4 adet yumurta sarısı

- 1) Evvelâ tereyağını bir kap ile sıcak suyun içine oturtup benmaride eritiniz ve üzerindeki köpüğü alıp atınız. Sonra hiç karıştırmadan üzerinden alarak (ayranını bırakarak) başka bir kaba koyunuz, ılık olarak muhafaza ediniz.
- 2) Sirkeyi, soğanı ve tane karabiberi küçük bir tencerede sirke tamamen kayboluncaya kadar kaynatıp çektirerek ateşten alınız.
- 3) İçine, tuz, su ve limon suyunu ilâve ediniz ve yumurta sarısını da ekleyip, yumurta çırpma teliyle devamlı ve dikkatlice karıştırarak ocağın üzerinde sıcak suyun içine oturtulmuş olarak yumurta iyice sert-leşinceye kadar vurunuz; öyle olmalıdır ki, teli biraz kaldırıncâ telden yumurtanın üzerine düşen yumurta parçaları kalıp gibi kalmalıdır.
- 4) Sonra sıcak suyun içinden çıkarıp bir masa üzerinde tereyağını içine sicim gibi akıtarak ve devamlı karıştırarak yumurtaya yedirip bir tülbenkten veya ince süzgeçten süzdürüp ılık bir yerde bir kartonun veya bir bezin üzerine oturtup, istediğiniz dakika kullanınız.