TATAR SOSU

2 yumurtanın sarısı
1 katı pişmiş yumurta
1 su bardağı zeytinyağı
yarım limonun suyu
1 tatlı kaşığı hardal
5-6 dal maydanoz
1 kornişon
2 sap yeşil soğan
yeteri kadar tuz

2 yumurtanın sarısı, 1 tutam tuz ve yarım limonun suyu büyük bir porselen kâseye konur ve yumurta tel ile çırpılarak birbirine iyice yedirilir. Sonra kâse, içinde kaynar su bulunan hafif ateşteki derince bir tepsinin içine oturtulur (su, kâsenin ağzından en az bir parmak aşağıda olmalıdır). Yumurta sarılan koyulaşıncaya kadar, yani 2 dakika, çırpmaya ara vermeden karışım pişirilir. Sonra kâse sıcak sudan alınır ve içinde soğuk su bulunan bir kabın içine oturtulur. Daha sonra zeytinyağı yavaş yavaş ilave edilerek çırpılmakta olan karışıma yedirilir (yağın donmuş veya çok soğuk olmamasına dikkat edilmelidir yoksa mayonez bozulur). Sonra bu mayoneze çok küçük parçalar halinde kesilmiş yumurta, hardal, çok ince kıyılmış yeşil soğan, maydanoz ve ince ince kesilmiş kornişon katılır, iyice karıştırılır ve reçetelerdeki tariflere uyulup yemeklerde sos olarak kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:10855 • adı:Tatar Sosu • gönderen:Bayram • indirme tarihi:28.04.2024 - 00:04