

# Hollandez Sos

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~310 kcal

Açılımlar 2/10

Yumurta sarısı, tereyağı ve limonla hazırlanan klasik Fransız sosu.

## Malzemeler

- 3 adet Yumurta sarısı
- 150 gr Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Su
- 0.3 çay kaşığı Tuz

## Yapılı

1. Tereyağı eritip süt tortusu dibe çökene kadar kısaltüre dinlendirin.
2. Yumurta sarıları ve limon suyunu benmari üstünde 2-3 dakika çırptın.
3. Berrak tereyağına önce akıyla ekleyip çırpmayı sürdürün.
4. Koyulaşma parlaklaşma tuzlayarak hemen kullanın.

### PÜF NOKTASI

Tereyağına önce akıtarak ekleyin; hızlıklerseniz sos kesilebilir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Poşe yumurta veya buharda kuşkonmazla servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta