



Bearnez sos

1 litre hazırlamak için gerekli malzemeler

ARPAÇIK SOĞANI	75 GR	YUMURTA SARISI	160 GR
TARHUN	15 GR	TEREYAĞI	325 GR
BEYAZ SIRKE	50 GR	İNCE TUZ	5 GR
BEYAZ ŞARAP	50 GR	BİBER	1 GR

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Arpacık Soğanı Tarhun Tuz Biber	75 gr 15 gr 5 gr 1g	Doğrama	–	Pulse 2000 devir/ dk.	3 ila 4 sefer	Kapalı	
2	Sirke Şarap	50 gr 50 gr	Karıştırma	 110°C	-100 devir/ dk. R-Mix	4 dk	Açık	Sıcaklığı hızla düşürmek için kapağı açın
3	Yumurta sarısı	160 gr	Ekleme	 80°C	700 devir/dk.	2 dk 30	Açık	
4	Dilimlenmiş taze tereyağı	325 gr	Ekleme	 45°C	400 devir/dk.	3 dk	Açık	Tadını ve baharatını ayarlayın.



ŞEFİN ÖNERİSİ

Arpacık soğanı ve tarhununu büyük miktarda doğrayıp soğukta saklayabilirsiniz.

Hızlı bir bernaz elde etmek için sadece karışımı hazneye koyun ve doğrudan üçüncü etaba geçin.