ALMAN SOSU

Malzemeler (1 lt. sos için):
800 mi tavuk velutesi (un ve yağı kavur, tavuk suyu ekle)
4 adet yumurta sarısı
50 gr. margarin
1 çay kaşığı tuz ve karabiber
400 mi tavuk suyu
50 gr. mantar bölünmüş
200 mi çiğ krema
1 adet limon (suyu)

Yapılışı:
Derin bir tavada tavuk velutesi, tavuk suyu, yumurta sarılarını ve mantarları iyice karıştırıp, bir taşım kaynatın. Ateşi kısın. Tavadaki karışımın 1/3'ü kalıncaya kadar dibini tutmaması için bir spatula ile sürekli karıştırarak, suyunu çektirin. Süzgeçte süzün. Sosa önce margarini, sonra kremayı ve tuz, karabiberi ekleyip kontrol edin. Limon suyunu ekleyerek sosu tamamlayın.

Not: Bu sos tavuk yemeklerinde kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:27849 • adı:Alman Sosu • gönderen:do-re-mi • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:36