



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ALMAN SOSU

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

50 gram tereyağı,

50 gram un,

2 bardak tavuk suyu (bulunmazsa et suyu da olabilir.),

100 gram çiğ krema,

2 yumurta,

yeteri kadar tuz,

yeteri kadar karabiber

Yapımı: Tereyağını eritin. Rengi değişmeye başlayınca hızlı hızlı karıştırarak üzerine unu boşaltın ve yağa iyice yedirin.

Unu iki-üç dakika pişirdikten sonra ılık tavuk suyunu azar azar dökerek hızlı hızlı karıştıracağınız yağlı una yedirin. Karışım koyu bir kıvama gelinceye kadar çok hafif bir ateşte karıştırarak pişirin. İstenilen kıvama gelince bir kâsenin içinde kırdığınız ve çiğ kremayla birlikte çırdığınız yumurta sarılarını azar azar dökerek ve hızlı hızlı karıştırarak salçaya yedirin. Salça kaynamaya başlarken tadına bakın. Tuzu biberi yeterliyse hemen salça kâsesine boşaltıp servis yapın.
