



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANÇÜEZ SOSU

Malzemeler :

900 ml. beşamel sos

3-4 çorba kaşığı ançuez esansı (veya 2 çorba kaşığı ançuez ezmesi)

50 gr. yağ

100 ml. krema

taze çekilmiş karabiber

toz kırmızıbiber

tuz

Hazırlanışı :

Sıcak beşamel sosa ançuez esansını veya ezmesini ekleyip karıştırın. Yağı ve kremayı ilave edip, karıştırın. Tuz ve karabiberini kontrol edin. Biraz toz kırmızıbiber katarak sosu tamamlayın. İnce bir süzgeçten geçirip süzün.

Not: Bu sos ızgara balıkların yanında servis edilebilir.



Fotoğraf "adda" tarafından gönderildi. 16.02.2019