



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK SALÇASI (AÇIK RENKTE)

90 gr. un

60 Gr. tereyağı veya margarin

1/2 çorba kaşığı domates salçası

1/2 litre kırema

1 litre balık suyu

Hafif ateş üzerinde un ve yağı beyaz olarak pişiriniz.

Salçayı balık suyu ile sulandırınız.

Bütünüyle, beyaz olarak pişirilen un ve yağa karıştırarak ilâve liniz.

Hepsi beraber kaynatılarak koyulaştırınız (1 saat).

Bu salçaya yumurta sarısı çarparak veya kremaya karıştırarak terbiye ediniz.

Bu salça haşlanmış balıklarla servis edilir.