BEŞAMEL SOS

2 ½ su bardağı kaynar süt
1 kahve fincanı un
1 çorba kaşığı margarin
Tuz

Yağı küçük bir tencerede eritin. Unu ekleyin ve ağır ateşte karıştırarak kavurun, üç dakika sonra ateşten alın. Beş dakika dinlendirin ve sonra çırparak kaynar sütü ekleyin. Orta ateşte karıştırarak bir kere kaynatın ve sonra ağır ateşte zaman zaman karıştırarak 10 dakika pişirip süzün.

ML® Ketçap için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1970 • adı:Beşamel Sos • gönderen:Dilek • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:43