



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ SOS

Bu sos genellikle sebzelerde kullanılır

40 gram margarin (2 çorba kaşığı)
1 tatlı kaşığı tuz
40 gram un (3/4 kahve kaşığı)
Karabiber ve muskat (Hindistancevizi)
500 gram et suyu

Küçük bir kaba 2 silme çorba kaşığı yağ koyarak, orta kuvvetteki ateşte yağı eritmeli, sonra buna üç çeyrek kahve fincanı da un ilâve ederek, tel ya da kaşıkla karıştırmak suretiyle unu sarartmadan ancak 2 dakika kadar kavurmalıdır.

Sonra bu karışıma, azar azar olmak üzere 2 bardak da et suyu katmak ve bir taraftan hızlıca karıştırmak suretiyle et suyunu yağlı una yedirmeli ve karışım mahallebi kıvamına gelinceye dek karıştırarak pişirmeye devam etmelidir.