



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ SOS

500 gr (2 su bardağı) süt
1 çay kaşığı hindistancevizi rendesi
1 defne yaprağı
1 arpacık soğanı (ince dilinmiş)
6 tane karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
60 gr (1/4 su bardağı) jöle
30 gr (2 yaprak) jelatin
75 gr (1/2 su bardağı) krema
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber

Küçük bir tencerede süt, hindistancevizi rendesi, defne yaprağı, ince kıyılmış arpacık soğanı dilimleri ve tane karabiberleri hafif ateşte ısıtınız (5-7 dakika); sütü, içine atılan baharatın tadını alana kadar ateşte bıraktıktan sonra, süzgeçten süzünüz.

Tencereyi çalkaladıktan sonra, tereyağı hafif ateşte eritiniz. Tencereyi ateşten alıp unu ekleyiniz: karışımı tahta kaşıkla iyice karıştırarak pürüzsüz bir hale getiriniz. Sonra yavaş yavaş karıştırarak süzdüğünüz sütü ekleyiniz. Bütün sütü ekleyip iyice karıştırdıktan sonra, tekrar ateşe oturtup devamlı karıştırarak 1-2 dakika pişiriniz; sonra sosu ateşten indiriniz.

Başka bir tencerede jöleyi ağır ateşte eritiniz. İçine jelatini karıştırıp sosu karışıma ekleyiniz.

Acı kremayı, tuzu ve biberi de karıştırıp, ateşten indiriniz. Arada bir karıştırarak soğumaya bırakınız.

Sosunuz sertleşmeye başlayınca, kullanıma hazır.

Not: Beyaz sos tavuk, balık ve et yemeklerinin üstünün kaplanmasında kullanılır.