



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEYAZ TAVUK SOSU (FRANSA)

4-6 kişilik MALZEME :

2.5 su bardağı kaynar tavuk suyu (500 gr.)

1 kahve fincanı un (40 gr.)

1 çorba kaşığı dolu margarin (40 gr.)

Az tuz

YAPILIŞI:

Bir tencereye yağı koyup eritiniz, orta ateşte unu ilâve edip bir çırpma teli ile karıştırarak üç dakika kavurup ateşten alınız

Tuzu ilâve edip beş dakika dinlendirip çırpma teli ile karıştırarak kaynar tavuk suyunu yediriniz

Orta ateşte karıştırarak kaynatıp ağır ateşte zaman zaman karıştırarak sekiz - on dakika pişirip ateşten alınız, süzdürüp kullanınız