



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FİLDİŞİ SOS

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
30 gr (1/4 su bardađı) un
3+3/4 su bardađı tavuk suyu
1 ay kaşığı nişasta + (1/4 su bardağı dmi glas sosta eritilmiş)
250 gr (1 su bardađı) krema

Orta boy bir tencerede tereyağının yarısını (2 çorba kaşığı), orta ateşte eritiniz. Yađ kızınca tencereyi ateşten alınız. Tahta bir kaşıkla unu azar azar ekleyip, yedirerek prtksz bir bulamaç haline getiriniz. Tavuk suyunun yarısını azar azar katıp, tencereyi yeniden ateşe oturtunuz. Sürekli karıştıarak, 6-10 dakika sos kalın ve prtksz olana kadar pişiriniz. Kalan tavuk suyunu yavaş yavaş, sürekli karıştırmaya devam ederek ekleyiniz. Ateşi yükseltip, sürekli karıştıarak sosu kaynatınız.

Kaynayınca ateşi biraz azaltıp, sosu sık sık karıştıarak 10 dakika daha, yarısını çekene kadar pişiriniz. Bu arada nişastalı karışımı küçük tencereye koyunuz. Tencereyi harlı ateşe oturtup, sürekli karıştıarak kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp karıştıarak 2-3 dakika, karışım iyice koyulaşıncaya kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız.

Tavuk suyunu ateşten alıp, kremayı ekleyiniz. Tencereyi yeniden ateşe oturtup, sosu sık sık karıştıarak, ağır ateşte 5 dakika daha pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız. Kalan 2 orba kaşığı yağı azar azar ekleyip, iyice karışana kadar karıştırmaya devam ediniz.

Dmi glas sosta eritilmiş nişastayı katıp, bütün malzeme iyice birbirine karışana kadar karıştıranız. Tencereyi yeniden orta ateşe oturtup, sürekli karıştıarak 5 dakika, sos iyice ısınana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız. Sosu ısıtılmış bir sos kabına boşaltıp, servis ediniz.

Not: Bu klasik Fransız sosunu, yumurta, tavuk ya da ciđerle servis edebilirsiniz.