



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRENK SOĞANI SOSU

300 gr. süt
20 gr. beşamel sos
1 gr. zerdeçal
5 gr. frenk soğanı
Tuz
Karabiber

Küçük bir tencerede beşamel sos ve sütü karıştırın.
Zerdeçal tuz ve karabiber eklenir. 3 dakika karıştırılarak kaynatılır.
İstenilen kıvama gelince doğranmış frenk soğanları eklenir.
1 dakika daha kaynatıldıktan sonra servise hazırdır.

