HARDAL SOSU

1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı krema
1.5 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı hardal
1 diş sarımsak
1 limon suyu
Karabiber
Tuz

Orta boy bir tencerede yağı kızdırın. Sarımsağı koyup ara sıra karıştırarak kızartın. Tencereyi ateşten alıp un, biber ve tuzu ekleyip karıştırarak pürtüksüz hale getirin. Yavaş yavaş önce kremayı, sonra da hardalı ekleyip karışıma iyice yedirin.
Tencereyi kısık ateşe oturtup devamlı karıştırarak kaynatmadan, koyu ve pürtüksüz olana kadar pişirin. Ateşten alıp limon suyunu ekleyip karıştırın. Sosu ısıtılmış sosluğa koyup servis edin.

© lezzetler.com tarif no:854 • adı:Hardal Sosu • gönderen:gulsimsir • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:19