



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON SOSU (BAHARATLI)

Izgara balık yada tavuk için

15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 çorba kaşığı un
250 gr (1+1 4 su bardağı) süt
1 çay kaşığı kekik
1 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
1 limonun kabuğu (ince rendelenmiş)
1 kahve kaşığı tuz
kahve kaşığının ucuyla karabiber
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı krema

Orta boy bir tencerede yağı kızdırınız sarımsağı koyup, araya karıştırarak 4-5 dakika kavurunuz. Tencereyi ateşten indirip, tahta kaşıkla uriu katarak pürüksüz bir bulamaç yapınız. Sütü yavaş yavaş, sürekli karıştırarak ekleyiniz. Kekik, soğan, maydanoz, limon kabuğu rendesi tuz ve biberi koyup karıştırınız. Tencereyi yeniden ateşe oturtup sürekli karıştırarak sosu kaynatınız. Ateşin altını kısıp, tencerenin kapağını kapayarak sosu 15 dakika pişiriniz. Limon suyu ve kremayı katıp sosu tadarak, gerekiyorsa biraz daha baharat ekleyiniz. Sosu ateşten indirip, ısıtılmış bir sosluğa boşaltarak servis ediniz.