



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MORNAY SALÇASI

Kullanılacak malzeme :

2 bardak (1/2 litre) süt,

1 kahve fincanı (50 gram) un,

2 çorba kaşığı (40 gram) tereyağı,

80 gram rendelenmiş parmesan peyniri veya gravyer peyniri,

1 tutam tuz,

4/5 bardak (200 santilitre) beyaz et suyu veya krema.

Yapımı : Küçük bir kaba yağ konur ve orta ısıdaki bir ateşte eritilir. Sonra buna un dökülür. Tel veya kaşıkla karıştırarak sarartılmadan iki dakika kavrulur. Yağlı un kavrulunca tuzlu sıcak süt azar azar dökülerek çabuk çabuk karıştırılan yağlı una yedirilir. Sonra salça vakit vakit karıştırılarak koyu olmayan bir muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Buna beyaz bir et suyu ya da krema katılır. Karıştırarak 4-5 dakika daha pişirilir. Kap ateşten indirilince rendelenmiş peynir serpili, bir iki defa daha karıştırdıktan sonra salça hazır duruma getirilir. Bu salça genel olarak yumurtaların garnisinde, sebzelerde ya da gratirie olacak makarnalarda kullanılır. Malzemesindeki beyaz siğir eti suyunun veya tavuk suyunun yerine balık suyu konursa gratine olacak balık yemeklerinde kullanılabilecek güzel bir salça olur.
