



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MORNAY SOS (YAĞSIZ)

1 su bardağı un (100 gram)
3,5 kahve fincanı normal süt (250 gram)
3,5 su bardağı kaynar süt (750 gram)
2 adet yumurta
300 gram rende gravyer
2 çay kaşığı tuz
Az hindistancevizi

- 1) Küçük bir tencerede unla soğuk sütü bir çırpma teliyle iyice karıştırınız ve 10 dakika dinlendiriniz. (Sebebi, sosun lastiklenip sünmemesidir.)
- 2) Sonra yine çırpma teliyle karıştırarak kaynar sütü ilâve ediniz. Ağaç bir spatula ile karıştırarak orta ateşte ağır ağır kaynatarak 10 dakika pişirip ateşten alınız.
- 3) İlk sıcaklığı geçince karıştırarak yumurta, peynir ve tuzunu ilâve edip yediriniz ve istediğiniz zaman kullanınız.

Not: Bu sosun riski yoktur, kesilmez. Sıcak benmaride saklayabilirsiniz.