



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANTUA SOS

Kullanılacak malzeme:

1 su bardağı süt,
1 su bardağı elma sirkesi
1 kahve fincanı (50 gr) un,
7 çorba kaşığı (140 gr) tereyağı,
1 baş soğan,
1 demet maydanoz,
1 limon,
1 defneyaprağı,
1 çay kaşığı tane karabiber,
1 tutam kekik,
yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Tencereye dilimlenmiş 1 baş soğan, 1 çay kaşığı tane karabiber, 1 tutam kekik, 1 limonun suyu, 1 demet maydanoz, defneyaprağı ve yeteri kadar tuz ilave edilir. Üzerine 1 bardak ve 1 bardak elma sirkesi boşaltıldıktan sonra tencere, kapağı örtülü olarak kuvvetli ateşe konur. Tenceredekiler 10 dakika kaynatıldıktan sonra ateşten çekilir. Delikli bir kepçeyle süzülerek tencereden alınır. Tencerede kalan sos yarı yarıya azalınca kadar kaynatılır. Sonra bu sos ince delikli süzgeçten geçirilerek süzülür. Diğer tarafta kalın posa bir havana konur, dövülür ve süzgeçten geçirilir, iyice ezilmiş sos, krema durumuna getirilmiş 100 gr tereyağına katılır ve tahta kaşıkla karıştırılır. Kalan 40 gr tereyağı hafif ateşte eritilir. Yağ eriyince üzerine 50 gr un dökülür ve 2 dakika kaşıkla veya telle karıştırılarak pembeleştirilmeden kavrulur. Sonra 1 su bardağı tuzlu sıcak süt yavaş yavaş dökülürken hızlı hızlı karıştırılarak yağlı una yedirilir ve ezilmiş yoğurt kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Beşamel sos hazır olunca buna süzgeçten geçirilmiş sos ve sıvı krema katılır, iyice karıştırılır ve kısık ateşe konur, ezilmiş yoğurt kıvamına gelinceye kadar kaynatılır, daha sonra sosa yağ ilave edilir. 1 dakika kaynatılır. Sos ateşten indirilirken üzerine karabiber serpilir ve karıştırılır.