



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞAFAK SOSU

Malzemeler (1 lt. sos için):

400 gr. domates

800 ml tavuk velutesi (un ve yağı kavur, tavuk suyu ekle)

1 çay kaşığı tuz ve karabiber

125 gr. margarin

200 ml çiğ krema

Yapılışı:

Margarinin 50 gramını eritin. Doğranmış domatesleri ekleyip, kuru ve yumuşak kıvamda bir sos elde edinceye kadar pişirin, ince bir süzgeçten geçirip süzün. Tavuk velutesini ilave edip bir kaç dk. kısık ateşte pişirin.

Ateşten alın, ince bir süzgeçte tekrar süzün. Kalan margarini ilave edip tuz ve karabiberi ilave edin. Kremayı katın ve karıştırın.

Not: Beyaz etlerin sosudur.