



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SUBİZ SOSU

Malzemeler (1 lt. sos için):

750 gr. soğan doğranmış

800 ml beşamel sos

1 çimdik karabiber

100 gr. margarin

1 çay kaşığı tuz

200 ml çiğ krema

Yapılışı:

Soğanları kaynar suda 2-3 dk. haşlayın ve iyice süzün. Derin bir tavada margarini eritin. Soğanları ekleyip kısık ateşte renk aldirmeden kavurun. Ateşi kısın. Beşamel sosu ilave edip iyice karıştırın. Tuz ve karabiberini ilave edin. Sosun üzerini kapatıp fırında 1 saat pişirin, ince bir süzgeçten geçirip süzün ve temiz bir kaba boşaltın. Tekrar ısıtıp kremayı katıp karıştırın ve servise sunun.

Not: Bu sos, yumurta yemekleri ve fırında kızartılmış kuzu ve koyun etlerinin yanında verilir.
