



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUPREM SOSU

Malzemeler (1 lt. sos için):

500 ml tavuk suyu

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

75 gr. margarin

1 çay kaşığı karabiber

100 gr. mantar bölünmüş

200 ml çiğ krema

1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

Tavuk suyu ve mantar parçalarını derin bir tavaya koyup, tavadaki karışımın yarısı kalıncaya kadar çektin.

Tavuk velutesini ve kremanın 100 ml'sini ilave edin ve kısık ateşte uygun kıvama gelinceye kadar pişirin, ince bir süzgeçten geçirip süzün. Margarini katıp karıştırın. Kalan kremayı da ilave edip sosu tamamlayın.

Not: Beyaz etlerin sosudur.