TAVUK SOS

2 su bardağı kaynar tavuk suyu
1 kahve fincanı un
1 çorba kaşığı margarin

Bir tencereye yağı koyup eritin, orta ateşte unu ekleyin ve karıştırarak 3 dakika kavurun ateşten alın. Tuzu ekleyin, beş dakika dinlendirin. Sonra karıştırarak tavuk suyunu yedirin. Orta ateşte karıştırarak kaynatın, ağır ateşte zaman zaman karıştırarak on dakika pişirin. Süzdükten sonra kullanın.

© lezzetler.com tarif no:68753 • adı:Tavuk Sos • gönderen:gaggoş • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:57