



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YERELMASI SOSU

250 gr yerelması  
1 su bardağı süt  
1 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay bardağı su  
2-3 dal dereotu

Yerelmaları soyulur, bir kaç parçaya kesilir. Küçük bir tencereye atılır, su eklenir, yumuşayana kadar haşlanır. Sonra blenderden geçirilerek püre haline getirilir. Un, tereyağı bir kaç dakika kavrulur. Yerelması püresi eklenir, biraz daha kavrulur. Soğuk süt ve tuz eklenir. En son kıyılmış dereotu katılır. Devamlı karıştırarak bir taşım pişirilir. Bir kaseye konur.