



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALMAN SOSU

Malzemeler (1 lt. sos için):

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

4 adet yumurta sarısı

50 gr. margarin

1 çay kaşığı tuz ve karabiber

400 ml tavuk suyu

50 gr. mantar bölünmüş

200 ml çiğ krema

1 adet limon (suyu)

Yapılışı:

Derin bir tavada tavuk velutesi, tavuk suyu, yumurta sarılarını ve mantarları iyice karıştırıp, bir taşım kaynatın. Ateşi kısın. Tavadaki karışımın 1/3'ü kalıncaya kadar dibini tutmaması için bir spatula ile sürekli karıştırarak, suyunu çektin. Süzgeçte süzün. Sosa önce margarini, sonra kremayı ve tuz, karabiberi ekleyip kontrol edin. Limon suyunu ekleyerek sosu tamamlayın.

Not: Bu sos tavuk yemeklerinde kullanılır.
