



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEŞAMEL SALÇASI

Bu salça, yumurta ve sebzelerde kullanılır

40 gram margarin (2 çorba kaşığı)  
1 tatlı kaşığı tuz  
40 gram un (3/4 kahve kaşığı)  
Karabiber ve muskat (Hindistancevizi)  
250 -500 gram süt (1 - 2 bardak)

Küçük bir kaba 2 silme çorba kaşığı yağ koyarak, orta kuvvetteki ateşte yağı eritmeli, sonra buna üç çeyrek kahve fincanı da un ilâve ederek, tel ya da kaşıkla karıştırmak suretiyle unu sarartmadan ancak 2 dakika kadar kavurmalıdır.

Sonra bu karışıma, azar azar olmak üzere 1 bardak da ılık süt katmak ve bir taraftan hızlıca karıştırmak suretiyle sütü yağlı una yedirmeli ve karışım mahallebi kıvamına gelinceye dek karıştırarak pişirmeye devam etmelidir. (Reçetelerde yemeklerin gereklerine göre, yani kullanılacak olan salçaların koyuluk ya da sululuklarına göre, süt oram 250 - 500 gram arasında değişmektedir).

Sonra salçayı ateşten alarak reçetelerde tarif edildiği şekilde kullanılmalıdır.

Not: Birçok salçaların temeli olan beşamel salçasına reçete gereklerine göre, rende gravyer ya da kaşar katmak mümkündür. Ancak o takdirde bu salça ismini değiştirir ve morney salçası olur. Peynirli, domatesli, kremalı, tavuk suyu ile hazırlanabilir.