



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOS HAZIRLAMADA DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Tereyağı yerine margarin kullanılabilir ancak tereyağı ile hazırlanan sos daha kaliteli olur.

Tereyağı kullanılacaksa tereyağı ayrı bir kaptan eritilir ve dibe çöken tortusu bırakılır, üstte kalan kısım ile sos hazırlanır.

Un kullanılmadan hemen önce elenerek havalandırılmalıdır, böylece kolay dağılır topaklanmaz.

Un mutlaka beyaz kalacak şekilde kavrulmalıdır, saratılırsa sosun rengi beyaz olmaz, az kavrulursa da çiğ un kokusu olur.

Un yağla kavrulduktan sonra ocaktan alınır, ılıklaştırılır. Daha sonra tekrar ocağa konulur ve soğuk süt eklenir.

Aksi halde karışım hamurumsu olur ve süner.

Süt sıcak olursa karışım topaklanır, homojen olmaz.

Az miktarda hazırlanan soslar için baharatlar iyi ayarlanmalıdır, aksi halde baharatların tadı baskın olabilir.

Sebze graten için sos hazırlanıyor ise süt miktarının yarısı kadar sebzenin pişme suyu kullanılabilir.

Süt eklendikten sonra kaynayana kadar karıştırılması gerekir. Aksi halde dibi tutabilir.

Kaynama başladıktan sonra kısık ateşte, ara sıra karıştırarak kaynatmaya devam edilmelidir.

Yine de dibi tutmuşsa dibini kaldırmadan başka bir kaba aktararak kullanılabilir.

Sosun kıvamını koyu buluyorsanız süt ekleyerek kaynatınız. Sulu ise yoğunlaşana kadar biraz daha kaynatabilirsiniz.