



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAŞAMEL SOS

2 su bardağı soğuk süt
2 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı un
1 tutam toz beyaz biber
1 tutam muskat cevizi rendesi
1 tutam tuz

Yağ ve un pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine azar azar soğuk süt eklenir, sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce muskat cevizi rendesi, tuz ve beyaz biber katılır, karıştırılır.

Başamel sosla yapılan yemeklere "Ogreten adı verilir"
