



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEŞAMEL SOS

2 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı un  
4 su bardağı süt  
Tuz  
Taze karabiber

Tereyağını kalın tabanlı bir tencerede eritin. Unu ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurun. Ancak kahverengileşmesine izin vermeyin. İki dakika yeterli olacaktır. Sıcak sütü ekleyin ve koyulaştıkça karıştırmaya devam edin. Kaynama aşamasına gelsin. Tat vermek için tuz ve karabiber ekleyin, ocağın altını kısın ve 2 ila 3 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocağın altını kapatın. Beşamel sos hazır. Eğer hemen kullanmayacaksanız topaklanmaması için ara ara karıştırın.

