



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMEL SOS

2 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı
2 yemek kaşığı çok amaçlı un
2 su bardağı tam yağlı süt
Tuz
Karabiber

Beşamel sos tarifi için sütün ılık olması gerekiyor.

Bir tencerede tereyağını orta ateşte eritin. Unu ekleyin, pürüzsüz ve açık altın rengi olana kadar karıştırın.

Sütü hepsini birden değil yavaş yavaş ekleyin ve tüm malzemeler karışana kadar çırpın.

Sütü tamamını ekledikten sonra 5 dakika karıştırarak kaynatın.

Beşamel sosa son olarak tuz ve karabiberi de ekleyerek ocağın altını kapatın. Beşamel sosu makarna, lazanya, güveç yemekleri ve diğer çeşitlerde kolaylıkla kullanabilirsiniz.

