



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMEL SOS

2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
2,5 su bardağı oda ısısında ısıtılmış süt (1 su bardağı 200 ml)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Beşamel sos yapımı için sos tenceresini alalım.

2 yemek kaşığı tereyağını koyalım ve eritmeye başlayalım. (Tereyağı yiyemeyenler sıvı yağ kullanabilir ya da yarı yarıya kullanabilir.)

Tereyağını eritirken yakmamaya özen gösterelim.

Eriyen tereyağının üzerine 2 yemek kaşığı unu yavaşça ekleyelim ve karıştırmaya başlayalım.

Unu kokusunu çıkana kadar kavuralım. Unun kokusunu duyduğunuzda un kavurulmuş demektir.

Unun kavrulmasının ardından sütümüzü yavaş yavaş ekleyelim. Sütü yavaş eklemek topaklanma olmaması açısından önemlidir.

Sütü eklerken çırpıcı yardımı ile güzelce çırpalım.

Beşamel sosunuz pürüzsüz kıvama ulaşıncaya kadar çırpma işlemine devam edelim.

Sürekli karıştırarak pişirmeye devam edelim.

Tuz ve karabiberi ekleyerek son kez karıştıralım.

Beşamel sosunuz hazır.

Not: Dilerseniz beşamel sosunuza muskat cevizi rendesi ekleyebilirsiniz. Muskat cevizi beşamel sosa çok yakışan bir lezzettir. Beşamel sosunuzun kıvamının olup olmadığını anlamak için kaşık testi yapabilirsiniz. Beşamel sosu ocaktan alalım ve kullanacağınız yemeğin üzerine ekleyelim. Beşamel sos üzerine kaşar peyniri çok sık kullanılır. Dilerseniz kaşar peyniri rendesi ekleyebilirsiniz.