



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOS

- 3 çorba kaşığı yağ
- 6 çorba kaşığı elenmiş un
- 2 su bardağı süt (kaynatılmış sonra ılıtılmış)
- 1 adet küçük karanfilli soğan (üzerine bir diş karanfil saplanmış)

Yağı kalın tabanlı bir tencerede hafif ateşte eritin. Unu ilave edip, karıştırın. Birkaç dakika, yine hafif ateşte, rengi değişmeden pişirin. Isıtılmış sütü azar azar ilave edip pürüzsüz bir karışım elde edinceye kadar çırpma teliyle ya da tahta bir kaşıkla karıştırın. Karanfil saplanmış soğanı da içine katın. Yaklaşık 30 dakika pişirin. Bu sürenin sonunda soğanı içinden çıkarıp sosu tel süzgeçten geçirin. Sosu hemen kullanmayıp bir kenara kaldıracak olursanız, soğumaya başladığında üstünde bir kabuk oluşur. Üstünün kabuk bağlamaması için üzerine, ayrıca eritilmiş yağdan ince bir tabaka ile kaplayın



Fotoğraf "Ahben" tarafından gönderildi. 03.03.2020