



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BEŞAMEL SOSU

450 gr. margarin  
5 lt. süt  
2 adet karanfil  
450 gr. un  
125 gr. rendelenmiş soğan  
1 adet defne yaprağı

Margarin ve unu derin bir tavada beyaz meyaneyi hazırlayın ve soğumaya bırakın. Süte; soğan, karanfil ve defne yaprağını ekleyip bir taşım kaynatın. Ateşten alıp bir kenarda 5 dk. dinlendirin, ince bir süzgeçten geçirip süzün ve sütü meyanın içine, pütür o-luşmaması için bir spatula ile sürekli karıştırarak yavaş yavaş ilave edin. 30 dk. kısık ateşte, dibini tutmaması için sürekli karıştırarak pişirin. Sosun kabuk bağlamaması için üzerine eritilmiş margarin gezdirerek saklayın.