



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŐAMEL SOS

- 1 adet soğan (zerine bir diő karanfil saplanmış)
- 3 yemek kaőıėı sana
- 2 su bardağı süt (bir taőım kaynatılıp, bir kenara alınmış)
- 6 yemek kaőıėı elenmiş un

Sana'yı kalın tabanlı bir tencerede hafif ateőte eritin. Unu ilave edip, karıştırın. Birkaç dakika, yine hafif ateőte, rengi deėiőmeden piőirin. Isıtılmış sütü azar azar ilave edip pürüzsüz bir karışım elde edilinceye kadar çırpma teliyle ya da tahta bir kaőıkla karıştırın. Karanfil saplanmış soğanı da içine katın. Yaklaşık 30 dakika piőirin. Bu srenin sonunda soğanı içinden çıkarıp, sosu tel süzgeçten geçirin. Sosu hemen kullanmayıp bir kenara kaldıracak olursanız, soğumaya baőladıėında üstünde bir kabuk oluőur. stnn kabuk bağlamaması için üzerini ayrıca eritilmiş Sana'dan ince bir tabaka kaplayın.



Fotoėraf "Ahben" tarafından gönderildi. 03.03.2020