



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOS BEŞAMEL

180 gram yağ
1/2 yaprak defne
5 kahve fincanı un (160 gram)
1 çorba kaşığı tuz
9 su bardağı kaynar süt (2 litre)
10 adet tane karabiber

Yağı küçük bir tencereye koyup eritiniz; unu ilâve ederek yumurta vurma teli ile ağır ateşte devamlı karıştırarak 3-4 dakika kavurup ateşten alınız.

Ilık bir vaziyete gelince kaynar olarak 2 kilo sütü ilâve edip, iyice karıştırıp, ateşe koyunuz.

Defne, tuz ve biberini de ilâve edip devamlı karıştırarak 15 dakika kaynatıp, ateşten alarak hemen süzdürünüz.

Not: Un çok sıcakken süt ilâve ederseniz, süt süner, yani iplik gibi uzar. Haliyle koyu sosların dibi tutar, fakat kaynadığı müddetçe yanık kokusu vermezler. Ağır ateşe alıyorum diye, kaynatmayan yere koydunuz mu, dibindeki tutmuş kısım kabarır ve hemen yanık kokusu başlar. O halde, ağır ateşte dibinin tutmaması ve yanık kokusu vermemesi için devamlı kaynatmalısınız.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 24.02.2022