BEŞAMEL SOS

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

50 g tereyağı veya margarin
50 g un (tepeleme bir çorba kaşığı kadar, yeni elenmiş)
500 g süt
1 küçük boy soğanla hazırlanmış Garnished Onion (defneli karanfilli soğan, veya sadece bir defne yaprağı da olabilir).
Az tuz (az miktarda beyaz biber, muskat rendesi kullanılabilir)

5 Litre sos için Standart ölçü:
300-400 g tereyağı veya margarin
400 g elenmiş un
5 Litre Süt
1 çay kaşığı muskat rendesi
1 orta boy soğanla hazırlanmış Garnished Onion (defneli karanfilli soğan)
1 Yymek kaşığı tuz
½ çay kaşığı beyaz biber

1-Tereyağı kalın dipli bir tencerede eritilir. Yeni elenmiş ve havalandırılmış un eklenir. Sarartılmadan üç dakika kadar karıştırılarak kavrulması sağlanır.
2-Ocaktan alınır 5-10 dakika kadar soğutulur. Soğutulmazsa sosun dibi tutar.
3-Tekrar ocağa alınır soğuk süt eklenir ve hızla karıştırılır. Garnished Onion (defneli karanfilli soğan), tuz, muskat rendesi, beyaz biber eklenir.
4-Karıştırılarak hafif ateşte 15 dakika kadar kaynatılır. Dibinin tutmamasına dikkat edilmelidir. Ocaktan alınır.
5-Garnished Onion (defneli karanfilli soğan) çıkartılır. Sos pütürlü ise süzülebilir.
6-Sosun kıvamını koyu buluyorsanız süt ekleyerek kaynatınız. Sulu ise biraz daha yoğunlaşana kadar kaynatabilirsiniz. Kaşığın ters tarafına 4-5 milimetrelik kalınlıkta sıvanıyorsa normal kıvama gelmiş demektir. İstenilen yerde kullanılabilir.

Not: Fransız mutfağından gelmiştir.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 09.02.2022

© lezzetler.com tarif no:97197 • adı:Beşamel Sos • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:17