



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ BALIK SOSU

10 su bardağı kaynar balık suyu (2 litre)
4,5 çorba kaşığı tepeleme yağ
1,5 su bardağı un (140 gram)
1 çorba kaşığı tuz

- 1) Yağı küçük bir tencereye koyup iyice eritiniz ve unu ilâve ederek orta ateşte bir yumurta çırpma teli ile devamlı karıştırarak 3-4 dakika kavurup ateşten alınız.
- 2) Ilık bir vaziyete gelince, tuz ve kaynar olarak balık suyunu ilâve edip iyice karıştırınız ve tekrar orta ateşe koyunuz.
- 3) Devamlı karıştırarak ağır ağır 15 dakika kaynatıp ateşten alınız.
- 4) Hemen bir tülbentten veya çok ince süzgeçten süzdürüp kullanınız veya soğutup buzlukta saklayıp, istendiğinde, gerektiği kadar tavuk suyu ilâve edip ısıtarak kullanınız.