BEYAZ SOS

Bu sos genellikle sebzelerde kullanılır

40 gram margarin (2 çorba kaşığı)
1 tatlı kaşığı tuz
40 gram un (3/4 kahve kaşığı)
Karabiber ve muskat (Hindistancevizi)
500 gram et suyu

Küçük bir kaba 2 silme çorba kaşığı yağ koyarak, orta kuvvetteki ateşte yağı eritmeli, sonra buna üç çeyrek kahve fincanı da un ilâve ederek, tel ya da kaşıkla karıştırmak suretiyle unu sarartmadan ancak 2 dakika kadar kavurmalıdır.
Sonra bu karışıma, azar azar olmak üzere 2 bardak da et suyu katmak ve bir taraftan hızlıca karıştırmak suretiyle et suyunu yağlı una yedirmeli ve karışım mahallebi kıvamına gelinceye dek karıştırarak pişirmeye devam etmelidir.

© lezzetler.com tarif no:33449 • adı:Beyaz Sos • gönderen:Sokrates • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:50