



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BEYAZ SOS

250 g tereyağı (eritilmiş, süzölmüş)
4 lt tavuk, dana veya balık suyu
250 g un
1 yemek kaşığı tuz
½ çay kaşığı beyazbiber

Kalın dipli bir sos kabında tereyağını eritiniz.
Unu ekleyerek, iyice yediriniz.
Karışımı ocaktan alınız 5-10 dk soğutunuz.
Tekrar ocağa koyunuz ve soğuk et suyu ekleyiniz.
Tuz ve beyaz biber ekleyiniz.

Not: Unlu yağlı hazırlandıktan sonra soğutulmadan et suyu eklenirse sosun dibi tutma olasılığı fazlaşır. Yanık kısımlar işlemin sonunda sosun tadını ve görünüşünü bozar.