



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ TAVUK SOSU

4,5 orba kaşığı tepeleme yağ (175 gram)
1 orba kaşığı tuz
10 su bardađı kaynar tavuk suyu (2 litre)
1,5 su bardađı un (140 gram)

Yağı küçük bir tencereye koyup iyice eritiniz ve unu ilve ederek orta ateşte bir yumurta çırpma teli ile devamlı karıştırarak 3-4 dakika kavurup ateşten alınız.

Ilık bir vaziyete gelince, tuz ve kaynar olarak tavuk suyunu ilve edip iyice karıştırınız ve tekrar orta ateşe koyunuz.

Devamlı karıştırarak ağır ağır 15 dakika kaynatıp ateşten alınız.

Hemen bir tülbentten veya çok ince süzgeçten süzdürüp kullanınız veya soğutup buzlukta saklayıp, istendiğinde, gerektiği kadar tavuk suyu ilve edip ısıtarak kullanınız.