



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BEYAZ TAVUK SOSU

2 ½ su bardağı kaynar tavuk suyu  
1 kahve fincanı un  
1 çorba kaşığı margarin  
Tuz

Bir tencereye yağı koyup eritin, orta ateşte unu ekleyin ve karıştırarak 3 dakika kavurun ateşten alın. Tuzu ekleyin, beş dakika dinlendirin. Sonra karıştırarak tavuk suyunu yedirin. Orta ateşte karıştırarak kaynatın, ağır ateşte zaman zaman karıştırarak on dakika pişirin. Süzdükten sonra kullanın.

