



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ BEŞAMEL SOS

Bu salça: yumurta ve sebzelerde kullanılır

40 gram margarin (2 çorba kaşığı)

1 tatlı kaşığı tuz

40 gram un (3/4 kahve kaşığı)

Karabiber ve muskat (Hindistancevizi)

250 -500 gram süt (1 - 2 bardak)

75 - 100 gram (üç çeyrek veya bir kahve fincanı) tuzsuz konserve domates salçası

1 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.

2 Sonra bu karışıma, azar azar olmak üzere 1 bardak da ılık süt katmak ve bir taraftan hızlıca karıştırmak suretiyle sütü yağlı una yedirmeli ve karışım mahallebi kıvamına gelinceye dek karıştırarak pişirmeye devam etmelidir. En son salça katılmalıdır.

Not: Reçetelerde yemeklerin gereklerine göre, yani kullanılacak olan salçaların koyuluk ya da sululuklarına göre, süt oram 250 - 500 gram arasında değişmektedir.
