



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRAVY SOS (SİNGAPUR)

3 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı un
1 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı et suyu
1 adet kuru soğan
8-10 adet tane karabiber
Tuz

Öncelikle kuru soğanı yemeklik doğrayıp bir kenara alın.

Et ve tavuk suyunu da karıştırıp bekletin.

Sos tenceresine tereyağını koyup kısık ateşte eritin.

İçine kuru soğanı ve tane karabiberleri ilave edin ve hafifçe pembeleşene kadar kısık ateşte kavurun.

Ardından unu da ekleyin ve altını açmadan kavurmaya devam edin.

Bu sırada sürekli tavayı karıştırmalı, un tavaya yapışır gibi olursa kazıyarak devam etmelisiniz.

Un hafif esmerleşince üzerine hazırladığınız et ve tavuk suyu karışımını yavaş yavaş ekleyin ve topaklanmaması için iyice karıştırıp eritin.

Tuzu da ekleyip sosu kaynamaya bırakın. (Akışkan sos sevenler et-tavuk suyu miktarını biraz artırabilir.)

Sos dilediğiniz kıvama gelince ateşten alıp tel süzgeçten geçirin.

Sosunuzu nar gibi kızarmış tavukların üzerine gezdirebilirsiniz.

Not: Gravy sosu buzdolabında 2 gün, derin dondurucuda ise 2 aya kadar dayanır. Dolaptan çıkardığınız sosu ısıtmadan ve ilk günkü kıvamına yeniden kavuşmasını sağlamadan yemeyin.

