



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GRAVY SOS

1 yemek kaşığı tereyağı
4 yemek kaşığı un
2 su bardağı tavuk suyu
1,5 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Bir sos tenceresinde tereyağını kızdırın. Unu ekleyip kokusu çıkana ve sütlü kahve rengini alana kadar kavurun. Tuz ve karabiberi de ekleyip tatlandırın. Tavuk suyunun tamamını yavaşça un ve tereyağı karışımına ekleyip sürekli karıştırın. Orta ateşte pişen sos koyulaşmaya başlayınca altını kısın ve 2-3 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alıp, tavuk yanında sıcak olarak servis edin.