



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JELATİNLİ BEYAZ SOS

Jelatinli Beyaz Sos, özellikle handi ve tavuk süslemelerinde kullanılır.

20 adet jelatin yaprağı (50 gram)
1 kilo yağsız berrak et suyu
1,5 kahve fincanı rafine yağı
1/2 su bardağı krema
100 gram nişasta

- 1) Jelatini bol soğuk buzlu suda 30 dakika kadar ıslayıp susuz bir tabağa çıkarınız.
- 2) Yağ ile nişastayı orta ateşte bir tencerede 2-3 dakika karıştırarak vurup ateşten alınız ve 5 dakika dinlendiriniz.
- 3) Et suyunu kaynar olarak karıştırarak ilâve ediniz. Karıştırarak ateşte 2 dakika kaynatıp ateşten alınız ve jelatinini ilâve edip karıştırınız.
- 4) Soğuyunca kremayı ilâve edip karıştırınız ve kullanınız.

Not: Beyaz sos donarsa, tenceresi ile sıcak suyun içine oturtup eritiniz ve normal soğuk olarak kullanınız.
