



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAPARI SOS

2 orba kaşığı tereyağı  
4 orba kaşığı un  
350 gr (2 su bardağı) hazır yada evde yapılmış sıcak tavuk suyu  
2 tatlı kaşığı sirke  
1 ay kaşığı hardal  
1 ay kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı karabiber  
1+1/2 çorba kaşığı kapari  
1+1/2 çorba kaşığı krema

Bir tencerede yağı orta ateşte eritiniz. Yağ eriyince tahta kaşığla unu ekleyip, 1 dakika karıştırarak pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, tavuk suyunu yavaş yavaş katınız. Sirke, hardal, tuz, biber ve kapariyi ekleyiniz. Tencereyi yeniden ateşe oturtup, sürekli karıştırarak sosu kaynatınız. Sos kaynamaya başlayınca ateşin altını kısıp, 5 dakika daha pişiriniz. Sosu ateşten alıp kremayı kattıktan sonra, ısıtılmış bir sosluğa dökerek servis ediniz.

Not: abuk ve kolay hazırlanan bu kremamsı sos, genellikle kuzu haşlamalarda kullanılırsa da, haşlama tavukla birlikte de sunulabilir. Dilerseniz sığır etiyle de kullanabilirsiniz ama, o zaman, et suyu kullanıp, tariftten kremayı çıkarmak gerekir.