



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOS KREM

2 kahve fincanı rafine yağı
2 adet iri soğan, piyaz kesilmiş
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 adet çuška biber, ince kıyılmış
250 gram et suyu
500 gram dömi glas sos
500 gram beşamel sos
3,5 kahve fincanı kaynar süt (250 gram)

- 1) Bir tencereye yağı koyup kızdırınız, sonra biberleri ve soğanı ilâve ediniz.
- 2) Sonra sosları ilâve edip karıştırarak iyice kaynatıp sütünü ilâve ediniz.
- 3) 5 dakika kaynatıp süzdürdükten sonra benmaride ağzı kapalı olarak muhafaza edip, arzu ettiğiniz zaman kullanınız.

Not: Bu sosta, süt yerine krema kullanılması gerekiyor. Ancak, kremalarda yağ olduğu için, süt kullanılmaktadır.
