



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMA SALÇASI

Yumurta, balık ve karnabaharda kullanılır

40 gr margarin

40 gr un

2 bardak tavuk suyu

1 tatlı kaşığı tuz

1 yumurta

sarısı

1/2 kahve fincanı krema

Bir kap alınır ve içersine yağ koyulup eritilir, su katarak, kaşıkla karıştırılır. Su sararmadan 2 dakika ateşte bırakılır. Sonra azar azar et suyu boşaltılır ve bir taraftan da karıştırılır, üstü yağlı una yedirilir. Salça bu suretle boza kıvamına gelir. Suprem salçasına, ateşten ineceğine yakın, krema ve yumurta ilâve edilir, iyice karıştırılıp ateşten indirilir.
