



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMA SOS

Bu sos: yumurta, balık ve özellikle karnabaharda kullanılır

40 gram margarin (2 çorba kaşığı)
1 tatlı kaşığı tuz
40 gram un (3/4 kahve kaşığı)
Karabiber ve muskat (Hindistancevizi)
250 -500 gram süt (1 - 2 bardak)
1 yumurta sarısı
1,5 kahve fincanı çiğ krema

1 Küçük bir kaba 2 silme çorba kaşığı yağ koyarak, orta kuvvetteki ateşte yağı eritmeli, sonra buna üç çeyrek kahve fincanı da un ilâve ederek, tel ya da kaşıkla karıştırmak suretiyle unu sarartmadan ancak 2 dakika kadar kavurmalıdır.

2 Sonra bu karışıma, azar azar olmak üzere 1 bardak da ılık süt katmak ve bir taraftan hızlıca karıştırmak suretiyle sütü yağlı una yedirmeli ve karışım mahallebi kıvamına gelinceye dek karıştırarak pişirmeye devam etmelidir.

3 Krema ve yumurta sarısı, salça ateşten hemen ineneğine yakın katılmalı ve iyice bir karıştırdıktan sonra ateşten indirmeli ve hemen kullanılmalıdır.