



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MASALA SOS

Masala Baharatı:

- 2 çay kaşığı tane beyaz biber
  - 1 çay kaşığı tane kimyon
  - 1 adet küçük boy kabuk tarçın
  - Yarım Hint cevizi (rendelenmiş)
  - 1 çay kaşığı kakule
  - 1 çay kaşığı kişniş
  - 1 tatlı kaşığı sarmısak tozu
  - 1 tatlı kaşığı soğan tozu
  - 1 tatlı kaşığı Hint biberi
- Masala Sos İçin:
- 1 çorba kaşığı tereyağı
  - 1 çorba kaşığı un
  - Yarım çorba kaşığı salça
  - Yarım çorba kaşığı masala baharatı
  - 2 çorba kaşığı soya sosu

Masala Baharatı için tüm malzemeyi mikserde çekerek hazır hale getirin. Tereyağını sos teresisine alarak eritin. Eridiğinde unu ilave ederek telle karıştırın. Pembeleşene dek kavurun. Masala baharatını salçayı, önceden kaynatıp süzdüğümüz ve sos için bir kenara ayırdığımız sos suyunu bir tutam tuzu ve soya sosunu una ekleyerek kaynatın.

Not: Artan masala baharatı kavanozda saklanabilir.