



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEMBE SOS

25 gr (1+1/2 çorba kaşığı) tereyağı
3 orba kaşığı un
1+1/4 su bardađı tavuk ya da et suyu
1 ay kaşığı tuz
1/2 su bardağı domates salçası
125 gr (1/2 su bardađı) krema
3 yumurtanın sarısı

Yağı küçük bir tencerede orta ateşte eritiniz. Yađ eriyince; tencereyi ateşten alıp, unu katarak karıştırınız. Tencereyi yeniden ateşe oturtup, karışımı 4 dakika, sürekli karıştıarak pişiriniz. Tavuk ya da et suyunu ve tuzu ekleyip, karıştırmaya devam ediniz. Bütün malzeme karışınca, ateşin altını biraz açıp, tenceredeki karışımı 5 dakika kaynatınız. Domates salçasını ekleyip, karıştırdıktan sonra ateşi kısınız. Orta boy bir kapta krema ve yumurta sarılarını karıştırınız. Karışım tenceredeki kaynar haldeki salçalı sosun yarısını, kaşık kaşık ekleyerek yediriniz. Bu karışımı yeniden tencereye döküp, karıştırınız. Ateşi kısıp sos koyulaşana kadar kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, ısıtılmış bir sosluğa aktararak, balık, et, yumurta yada sebze ile servis ediniz.