



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BAŞEMEL SOSU (AVUSTRALYA)

<https://breville.com.au>

1 bardak rendelenmiş çedar peyniri
1 çay kaşığı İngiliz hardalı
3 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı sade un
1 bardak süt
Tuz
Karabiber

Küçük bir tencerede orta ateşte tereyağını eritin.

Unu karıştırarak ekleyin ve 1 dakika pişirin.

Ateşten alın.

Malzemeleri blenderden geçirmek için Wizz Sticki kullanarak, yavaşça sütü ekleyin.

Ateşe geri dönün ve sos kaynayana ve koyulaşana kadar karışımı blenderle karıştırın.

Arzuya göre tuz ve karabiber ekleyin.