



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BEŞAMEL SALÇASI

Malzeme:

- 2 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 fincan sıvı yağ
- 2 su bardağı su
- 1 miktar peynir veya lor
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

Un ve yağ kavrulur. Su ilave ederek muhallebi kıvamında pişirilir. Tuz ve peynir de ilave ederek bir taşım daha kaynatılır. Mikserde krema gibi çırpılır.

Not: Peynirli beşamel salçası, peynir kırıklarıyla bozulmaya yüz tutmuş peynirden yapılabilir. Bozulan peyniri önce sıcak suda, sonra soğuk suda yıkayarak kullanın.