



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRENTANIYE SOS (FRANSA)

Bu sos, yumurta ve sebzelerde kullanılır.

40 gram margarin (2 çorba kaşığı)

1 tatlı kaşığı tuz

40 gram un (3/4 kahve kaşığı)

Karabiber ve muskat (Hindistancevizi)

250 gram süt (2 bardak)

yarım demet kıyılmış maydanoz

120 gram (6 silme çorba kaşığı) tereyağı ya da margarin

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. Maydanozu çok ince kıyarak atmalıdır.

3 Ateşten ineceğine yakın 120 gram tereyağını ve fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış ve bir tanesi eridikten sonra diğerini atmak ve durmadan karıştırmak suretiyle katılmalıdır.