



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAUCE BECHAMEL

2.5 su bardağı kaynar süt (500 gr.)
1 kahve fincanı un (40 gr.)
1 çorba kaşığı tepeleme dolu margarin (40 gr.)
Az tuz

Yağı küçük bir tencereye koyup eritiniz
Unu ilâve edip bir çırpma teli ile ağır ateşte karıştırarak üç dakika kavurup ateşten alınız
Beş dakika dinlendiriniz
Sonra çırpma teli ile karıştırarak kaynar sütü ilâve edip iyice karıştırınız
Orta ateşte karıştırarak bir kere kaynatıp ağır ateşte zaman zaman karıştırarak on dakika pişirip süzdürünüz ve kullanınız