



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMEL SOS

Beşamel sos, un, tereyağı ve sütün yapılan zengin, beyaz bir sostur. Genellikle klasik krem bazlı soslar oluşturmak için kullanılır. Beşamel yapmak için bir tencerede tereyağı ve unu kokusu çıkana kadar kavurun. Daha sonra içerisine ılık sütü ekleyin ve koyulaşincaya kadar karıştırmaya devam edin. Son olarak bir miktar tereyağı, tuz ve karabiberi de ekleyerek pişirme işini sonlandırın.

Not: Beşamel sos ve türevi soslar güveç, kremalı çorbalar ve makarnalar dahil sayısız yemekte kullanılabilir.

