



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BEŞAMEL SOS (FRANSA)

25 gr. un (elenmiş),  
25 gr. tereyağı,  
1 su bardağı (1/4 lt süt kaynar halde),  
tuz,  
karabiber,  
4 çorba kaşığı kaşer veya gravyer rendesi,  
3 yumurta,  
2 çorba kaşığı ufalanmış bayat ekmek içi.

Beşamel sosu hazırlamak için: 25 gr. tereyağı küçük bir tencerede, orta ateşte eritin. Yağ kızmaya başlayınca unu ilave edip bir yumurta teliyle sürekli karıştırarak un sararmaya başlayıncaya kadar pişirin. Kakiştirmaya devam ederek azar azar kaynar sütü yedirerek katın. Tuzunu ve biberini serptikten sonra, daha ağır karıştırarak sos iyice koyu-laşmcaya kadar pişirmeye devam edin. Tencereyi ateşten alıp ka-şer veya gravyer rendesini ilave ettikten sonra son bir kez daha karıştırın.