



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEŞAMEL SOS

50 g tereyağı veya margarin

50 g tepelene bir çorba kaşığı kadar, yeni elenmiş un kullanılmadan hemen önce elenerek havalandırılmalıdır, böylece kolay dağılır topaklanmaz.

500 g süt

1 küçük boy soğanla hazırlanmış Garnished Onion (defneli karanfilli soğan veya sadece bir defne yaprağı da olabilir)

Az tuz (beyaz biber, muskat rendesi kullanılabilir )

Tereyağını kalın dipli bir tencerede eritiniz.

Yağın yanmamasına dikkat ediniz.

Unu ekleyiniz. Sarartılmadan karıştırarak Üç dakika kadar kavurunuz. (Un yeni elenmiş, havalandırılmış olmalı.)

Ocaktan alarak 5-10 dakika kadar soğutunuz. (Soğutulmazsa sosun dibi tutabilir. Sos süner.)

Tekrar ocağa alarak soğuk süt ekleyerek hızla karıştırınız.

Önce hızlı ateşte daha sonra hafif ateşte kaynatınız. Sürekli karıştırınız.

Garnished Onion (defneli karanfilli soğan), tuz, muskat rendesi, beyaz biber ekleyiniz. (Baharatları abartılı koymayınız.)

Karıştırarak hafif ateşte 15 dakika kadar kaynatınız. Dibinin tutmamasına dikkat ediniz.

Kıvamı gelince ocaktan alınız. Garnished Onionu (defneli karanfilli soğan) çıkartınız.

Sos pütürlü ise tel süzgeçten süzünüz.

Kaşığın ters tarafına 4-5 milimetrelik kalınlıkta sıvanıyorsa normal kıvama gelmiş demektir. İstenilen yerde kullanılabilir.

Not: Sosun kıvamını koyu buluyorsanız süt ekleyerek kaynatınız. Sulu ise biraz daha yoğunlaşana kadar kaynatabilirsiniz.