SAUCE CHANTİLLY

50 g tereyağı veya margarin
50 g un (tepeleme bir çorba kaşığı kadar, yeni elenmiş)
1000 g krema (çırpılarak köpürtülmüş)
500 g süt
1 küçük boy soğanla hazırlanmış Garnished Onion (defneli karanfilli soğan, veya sadece bir defne yaprağı da olabilir).
Az tuz (az miktarda beyaz biber, muskat rendesi kullanılabilir)

1-Tereyağı kalın dipli bir tencerede eritilir. Yeni elenmiş ve havalandırılmış un eklenir. Sarartılmadan üç dakika kadar karıştırılarak kavrulması sağlanır.
2-Ocaktan alınır 5-10 dakika kadar soğutulur. Soğutulmazsa sosun dibi tutar.
3-Tekrar ocağa alınır soğuk süt eklenir ve hızla karıştırılır. Garnished Onion (defneli karanfilli soğan), tuz, muskat rendesi, beyaz biber eklenir.
4-Karıştırılarak hafif ateşte 15 dakika kadar kaynatılır. Dibinin tutmamasına dikkat edilmelidir. Ocaktan alınır.
5-Garnished Onion (defneli karanfilli soğan) çıkartılır. Sos pütürlü ise süzülebilir.
6-Hazırlanan beşamel sos ile çırpılmış ve köpürtülmüş krema iyice karıştırılarak kullanılır.

Not: Beşamel sos türeyenidir. Kümes hayvanları ve diğer beyaz etlerle kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:97202 • adı:Sauce Chantilly • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:09.05.2024 - 04:34