



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAUCE CHANTILLY

50 g tereyağı veya margarin

50 g un (tepeleme bir çorba kaşığı kadar, yeni elenmiş)

1000 g krema (çirpılarak 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 çirpilmiş ve köpürtülmüş krema iyice karıştırılarak kullanılır.

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