



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAUCE MORNAY

2 su bardağı kaynar süt (500 gr.)
1.5 çorba kaşığı tepeleme dolu yağ (60 gr.)
2 kahve fincanı un (50 gr.)
2 kaşık su
3 adet yumurta sarısı
1/2 defne yaprağı
Az tuz
2 kahve fincanı rende gravyer (50 gr.)

Küçük bir tencereye yumurta sarısını ve suyu koyarak yumurta çırpma teli ile tencereyi sıcak suyun içine oturtunuz
Devamlı ve dikkatlice yumurtayı pişirmeden koyu bir hal alıncaya kadar çırpıp sıcak sudan çıkarınız
Pişmemesi için 1 dakika daha karıştırıp ve bekletiniz H Yağı bir tencereye koyup eritiniz
Unu ilâve ederek yumurta çırpma teli ile orta ateşte iki dakika kavurup ateşten alınız
Sıcaklığı geçince kaynar olarak sütü ilâve edip iyice karıştırınız
Defne yaprağı ile tuzunu ilâve edip orta ateşte devamlı karıştırarak ağır ağır on dakika pişirdikten sonra ateşten alıp süzdürünüz
Yumurtanın içine çırpma teli ile karıştırarak yedirip peyniri de ilâve edip kullanınız