



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MORNEY SOSU

40 gr. tereyağı
30 gr. un (tepeleme bir çorba kaşığı) (elenmiş)
1/2 litre (2 su bardağı) süt
Tuz
Karabiber
50 gr. gravyer rendesi
1 yumurtanın sarısı

Tereyağı küçük ve dibi kalın bir tencerede, ağır ateşte, eritin. Yağ erir erimez, ateşin altını hafifçe açıp, bir yumurta teliyle sürekli karıştırarak unu ilave edin. Karıştırmaya devam ederek unu, rengi hafifçe dönene kadar pişirin.

Soğuk sütü bir defada ilave edip sürekli karıştırarak kaynatın. Süt kaynar kaynamaz ateşi hafifçe kısarak tuzunu ve biberini katıp 5-10 dakika pişirin, bu sırada, dibinin tutmaması için ara sıra karıştırmayı ihmal etmeyin. Tencereyi ateşten alıp gravyer rendesi ve yumurta sarısını ilave ederek birkaç kez daha karıştırın. Sosunuz kullanılmaya hazırdır.

Not: Yumurta sarısı ve gravyer rendesini ilave ettikten sonra nedeni ne olurdaha ateşe oturtmayın. Özellikle yumurta sarısı pişince sosun tadı bozulacaktır.

Daha lezzetli bir sos elde etmek isterseniz tuz ve biberle beraber biraz da küçük hindisi an cevizi (müskat) rendesi ilave edebilirsiniz.

Morney sosu tavuk, dana etleri, yumurta yemekleri, poşe balık, patates, karnabahar. pazı, ıspanak, havuç gibi sebzeler ve hatta makarna yemeklerinde de kullanabilirsiniz.