



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAUCE SUPRÉME

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

½ l (500 ml) fond de volaille
800 ml (4 su bardağı) velouté de volaille
200 ml (1 su bardağı) kremal krema
75 g tereyağı
Tuz
Taze çekilmiş karabiber

1 Fond de volaille ve velouté de volaille bir tavada karışımın yarısı kalıncaya kadar kısık ateşte çektilir,
2.Kremanın yarısını ekleyerek kısık ateşte uygun kıvama gelinceye kadar pişirin.
3.Tereyağını ve kalan kremayı katıp karıştırın, tuz ve karabiberini ekleyin. Lezzet kontrolü yapın ve hemen kullanın.

Not: Haşlanmış ve poche usulde pişmiş tavuk yemekleriyle kullanılır. Amerikan et yemekleri ve sebzelerinde kullanılır. Başka sosların türetilmesinde kullanılır.