



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAUCE VELAUTÉ HAZIRLAMADA DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Fond iyi hazırlanmış değilse 300 -400 g kadar beyaz mire poix tereyağında kavrulur, sonra un eklenir ve işlem aynı şekilde tamamlanır. Sonunda sos süzülerek mire poix ayrılır.

Sarı roux hazırlandıktan sonra soğutulmadan fond eklenirse sosun dibi tutma olasılığı fazlalaşır. Yanık kısımlar işlemin sonunda sosun tadını ve görünüşünü bozar.

Fond mutlaka soğuk eklenmelidir.

Un elenmelidir.

Yinede topaklanmışsa işlemin sonunda süzülebilir.

Beklerken üzeri kabuklanmaması için sıcak sosa bir miktar tereyağı atılır.

Rengi sarıya çalan beyazlıkta olmalıdır.

Koyu kıvamlı akıcı, kaşığıın ters tarafını 2-3-mm lik kalınlıkta kaplamalıdır.

Pürüzsüz, homojen olmalıdır.

Tadı hoş a gider olmalıdır.