



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAUCE VELAUTÉ

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

250 g tereyağı (eritilmiş, süzölmüş )  
4 lt tavuk, dana veya balık fondu  
250 g un  
1 yemek kaşığı tuz  
½ çay kaşığı beyazbiber

- 1 Kalın dipli bir sos kabında tereyağı eritilir, un eklenir, sarı roux (un hafif sarı renkte kavrulur) hazırlanır.
- 2 Karışım ocaktan alınır 5-10 dk soğutulur. Tekrar ocağa konur ve soğuk fond eklenir. Tuz ve beyaz biber eklenir.
- 3 Kaynayana kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra ara sıra karıştırılarak 30 dk kadar kaynatılır. Uygun kıvama getirilir, gerekiyorsa biraz daha soğuk fond eklenir.
- 4 Lezzet kontrolü yapılır, gerekiyorsa ekleme yapılır.
- 5 Hızla soğutulur ve depolanır. İstenilen miktarda alınarak doğrudan veya türetilerek kullanılır.

Not: Sarı roux hazırlandıktan sonra soğutulmadan fond eklenirse sosun dibi tutma olasılığı fazlalaşır. Yanık kısımlar işlemin sonunda sosun tadını ve görünüşünü bozar. Fond iyi hazırlanmış değilse 300 -400 g kadar beyaz mire poix tereyağında kavrulur, sonra un eklenir ve işlem aynı şekilde tamamlanır. Sonunda sos süzölerek mire poix ayrılır.