



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN SOSU

Malzemeler (1 lt. sos için):

50 gr. margarin

200 ml su

100 ml çiğ krema

1 çimdik karabiber

600 gr. soğan ince dilimlenmiş

800 ml beşamel sos

1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

Derin bir tavaya margarini, soğanları ve suyu koyun. Üzerini kapatın ve soğanlar yumuşayıp su tamamen buharlaşıncaya kadar pişirin. Beşamel sosu ilave edip karıştırın ve bir taşım kaynatın. Ateşten alın. Kremayı ekleyip, tuz ve biberi ekleyip karıştırın.

Not: bu sos; çok koyu kıvamda olup, genellikle fırında kızartılmış koyun etlerinin yanında servis edilir.