



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOUCE NANTU

50 g tereyağı veya margarin
50 g un (tepeleme bir çorba kaşığı kadar, yeni elenmiş)
250 g krema
1 kutu yağı süzölmüş ton balığı konservesi
500 g süt
1 küçük boy soğanla hazırlanmış Garnished Onion (defneli karanfilli soğan, veya sadece bir defne yaprağı da olabilir).
Az tuz (az miktarda beyaz biber, muskat rendesi kullanılabilir)

1-Tereyağı kalın dipli bir tencerede eritilir. Yeni elenmiş ve havalandırılmış un eklenir. Sarartılmadan üç dakika kadar karıştırılarak kavrulması sağlanır.
2-Ocaktan alınır 5-10 dakika kadar soğutulur. Soğutulmazsa sosun dibi tutar.
3-Tekrar ocağa alınır soğuk süt eklenir ve hızla karıştırılır. Garnished Onion (defneli karanfilli soğan), tuz, muskat rendesi, beyaz biber eklenir.
4-Karıştırılarak hafif ateşte 15 dakika kadar kaynatılır. Dibinin tutmamasına dikkat edilmelidir. Ocaktan alınır.
5-Garnished Onion (defneli karanfilli soğan) çıkartılır. Sos pütürlü ise süzölebilir.
6-Hazırlanan beşamel sos ile krema iyice karıştırılır, en son konserve ton balığı etleri de karıştırılarak kullanılır.

Not: Beşamel sos türeyenidir. Yumurtalar, balıklar, deniz ve su ürünlerinde kullanılır.