



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SÜPREM SOS

2 su bardağı (1/2 it) tavuk suyu (veya et suyu)  
1,5 kaşık un  
3 çorba kaşığı (60 gr) tereyağı  
2/5 su bardağı süt (veya çiğ krema)  
300 gr mantar  
1 baş orta boy soğan  
1/2 tutam rendelenmiş ceviz-i bevva  
1 limon  
1 tutam karabiber

Mantarlar, ince zarlari soyulduktan sonra bol suda yıkanır, limonlu suyun içinde bekletilir, sonra sudan çıkarılmadan ince ince dilimlenir. İnce kıyılmış soğan 30 gr yağda kavrulur. Soğanlar renk değiştirmeye başlayınca sulan süzülen dilimlenmiş mantarlar katılır. Tuz ve karabiber eklenir, 4-5 dakika karıştırılarak kavrulur ve pişmeye bırakılır. Mantarların pişmesi için kaptaki su yetmezse azar azar sıcak su veya tavuk suyu katılır. Mantarlar iyice pişince tahta bir kaşıkla ezilir ve sos süzgeçten geçirilir. Artan yağ ve un karıştırılır. Tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırılırken 2 su bardağı tuzlu sıcak tavuk suyu (veya et suyu) azar azar katılır. Yarım tutam kadar rendelenmiş ceviz-i bevva, yeteri kadar karabiber ve kıyılmış bir demet maydanoz da serpidikten sonra çabuk çabuk karıştırılarak kaynatılır. Sos kaynamaya başlayınca ateşin ısı iyice kısılır ve böylece 1 saat kaynatılır (bu 1 saatlik kaynama sırasında salça mümkün olduğu kadar çok karıştırılmalıdır). Sonunda süzgeçten geçirilerek süzülür ve yine ateşe konur, içine süzölmüş mantar sosu katılır. Tadına bakılarak, gerekiyorsa biraz daha tuz ve karabiber ilave edilir, iyice karıştırılırken sıcak süt veya çiğ krema katılır. Kısa bir süre daha kaynatılır. Ezilmiş yoğurt kıvamına gelince yemeğe dökölmek üzere ateşten indirilir. Genel olarak bu sos tavuk yemeklerinde kullanılmaktadır.