



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜPREM SOS

Bu sos, tavuk, hindi gibi beyaz etlerde kullanılır

40 gram margarin (2 çorba kaşığı)
1 tatlı kaşığı tuz
40 gram un (3/4 kahve kaşığı)
Karabiber ve muskat (Hindistancevizi)
500 gram süt (1 - 2 bardak)
200 gram tavuk göğüs eti
100 gram çiğ krema

1 Küçük bir kaba 2 silme çorba kaşığı yağ koyarak, orta kuvvetteki ateşte yağı eritmeli, sonra buna üç çeyrek kahve fincanı da un ilâve ederek, tel ya da kaşıkla karıştırmak suretiyle unu sarartmadan ancak 2 dakika kadar kavurmalıdır.

2 Sonra bu karışıma, azar azar olmak üzere 1 bardak da ılık süt katmak ve bir taraftan hızlıca karıştırmak suretiyle sütü yağlı una yedirmeli ve karışım mahallebi kıvamına gelinceye dek karıştırarak pişirmeye devam etmelidir.

Not: Bu salça fazla koyu olmamalıdır. Koyulaşmışsa az biraz tavuk suyu katılabilir. Ayrıca, ayıklanmış, 30 gram yağda sote edilmiş ve küçük doğranmış, 100 gram mantar da katılabilir.