



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTSÜZ BEŞAMEL SOS

3 su bardağı sıcak su (200 ml su ardağı kullanıldı)
2 yemek kaşığı tereyağı veya yarım çay bardağı sıvı yağ
3 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber
Dilerseniz muskat cevizi rendesi ekleyebilirsiniz

Sütsüz beşamel sos yapımı için sos tenceremizi ocağa alalım ve altını açalım. Tereyağını veya sıvı yağın sos tenceresine alalım. Eğer Tereyağın baskın tadını sevmiyor iseniz yarı yarıya ölçü ile hem sıvı yağ hem de tereyağı kullanabilirsiniz. Eriyen tereyağının üzerine 3 yemek kaşığı kadar unu ekleyelim. Burada unu güzelce kavurmak önemli. Unumuzun kokusu çıkana kadar iyice kavuralım. Ardından 3 su bardağı suyu unun üzerine ekleyelim. Suyu yavaş yavaş eklemeye özen gösterelim. Unun topaklanma yapmaması için sıcak su kullanmaya dikkat edelim. Suyu eklerken aynı zamanda çırpma teli veya kaşık yardımıyla sosumuzu karıştıralım. (Unun topaklanmasını önlemek açısından unları eze eze kavurmak gerekir.) Beşamel sos güzelce karıştırıldığında pürüzsüz bir kıvam alır. Kıvam alan sosumuzun üzerine tuz ve karabiberi ilave edelim. Dilerseniz muskat cevizi rendesini de sütsüz beşamel sosunuza ekleyebilirsiniz. Kaynama noktasına ulaşan sütsüz beşamel sos yarı akışkan kıvama ulaştığında ocaktan alalım. Sıcak olarak dilediğiniz fırın yemeği üzerine ekleyebilirsiniz. Eğer sütsüz beşamel sosu bekletirseniz üzerinde kabuklanma meydana gelir. Bunu önlemek amacıyla ara ara karıştırabilirsiniz.

