



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TEREYAĞI İLE YAPILAN SOSLAR

Tereyağlı sosların yapımı çok kolay olmakla beraber, son derece özen ve dikkat ister. Küçük hatalarda dahi sos sulanır, kesilir ve ağır olur.

Tereyağlı soslar, soğuk yağla kesilir, sıcak yağla baygın olur, bu nedenle yağı mutlaka ılık olmalıdır. Yapımı sırasında sertleşirse hemen biraz su ilâve ediniz; aksi halde kesilir. Kesilirse dibi çukur başka bir kaba 1 çorba kaşığı su konmalı ve devamlı karıştırarak sos, suya azar azar yedirilmelidir.

Bekletilmesi sırasında altına karton veya bez konulması, sıcaklığın hemen sosla temas etmemesi içindir.

---