



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VELOUTE DE VOLAILLE PRATIQUE (KOLAY TAVUK SOS VELUTESİ)

4-6 kişi için MALZEME :

2 su bardağı kaynar tavuk suyu (400 gr.)

1/2 su bardağı soğuk tavuk suyu (100 gr.)

1 kahve fincanı un (40 gr.)

Az tuz

YAPILIŞI :

Küçük bir tencereye soğuk tavuk suyu ve unu koyup bir çırpma teli ile iyice karıştırıp beş dakika dinlendiriniz

Çırpma teli ile karıştırarak kaynar tavuk suyunu yediriniz

Tuzu ilâve edip orta ateşte karıştırarak kaynatınız

Ağır ateşte zaman zaman karıştırarak 10 dakika pişirip ateşten alınız, soğutup kullanınız