



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VELÜTE SOS

1,5 çorba kaşığı (30 gram) tereyağıyla 3/5 kahve fincanı (30 gram) un karıştırılarak hafifçe kavrulur. Bu yağlı una tahta bir kaşıkla çabuk çabuk karıştırarak iki bardak tuzlu sıcak tavuk eti suyu (ya da beyaz sığır eti suyu) azar azar katılarak yedirilir. Tırnak ucu kadar rendelenmiş ceviz-i bevva, yeteri kadar karabiber ve 1 demet kıyılmış maydanoz serptikten sonra karıştırmaya ara vermeden kaynatılır. Salça kaynamaya başlayınca ateşin ısısı iyice hafifletilir ve böylece bir saat kaynatılır. (Bu bir saatlik süre içinde salça mümkün olduğu kadar çok karıştırılmalıdır). Sonunda ince bir süzgeçten geçirilerek süzülür ve bir başka salçaya karıştırılabilecek duruma getirilmiş olur. Salça balık yemeğinde kullanılacaksa tavuk suyu ya da et suyu yerine balık suyu katılır.

---