



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YUMURTA SOSU (BEŞAMELDEN)

800 ml beşamel sos
100 ml çiğ krema
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
50 gr. tereyağı
4 adet katı doğranmış yumurta
1 çay kaşığı karabiber

Sıcak beşamel sosa tereyağı ve kremayı katıp iyice karıştırın. Doğranmış küp şeklinde yumurtaları ilave edin. Tuz ve karabiberi ilave edip sosu kontrol edin. Sosa biraz kırmızı toz biber ekleyerek sosu tamamlayın.

Not: Bu sos haşlanmış balıklar ile servis edilmektedir.
