

Beyaz Gravy Sos

Tereyağı, un ve süt ile kremalı ev yapımı beyaz sos gravy yapmayı öğrenin. Bisküvi, patates püresi ve kızarmış tavuk için mükemmel.

6 min

HAZIRLIK

8 min

PIŞIRME

14 min

TOPLAM

6

PORSİYON

Easy

ZORLUK



Malzemeler

- 1 bardak tereyağ
- 1 bardak un
- 2 bardak süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kuru kekik
- 1 çay kaşığı arnavut biberi

Yapılışı

1 Roux'u hazırlayın

Orta boy bir tencereyi orta ateşte ısıtın (160°C/325°F). 1 su bardağı tereyağı ekleyin ve yaklaşık 1-2 dakika tamamen eriyene kadar bekleyin.

- 2 Erimiş tereyağının üzerine 1 su bardağı un, 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı kırmızı biber, 1 çay kaşığı kekik ve 1 çay kaşığı karabiber ekleyin. Tüm malzemeleri pürüzsüz bir hamur haline gelene kadar sürekli çırpın.
- 3 Un karışımını sürekli çırparak 2-3 dakika pişirin, kokulu hale gelene ve ham un tadını kaybedene kadar. Karışım köpüklü olmalı ama kahverengileşmemeli.
- 4 **Sütü ekleyin**
Topak oluşmasını önlemek için hızlıca çırparken sütün ½ su bardağını dökün. Karışım hemen kalınlaşacak.
- 5 Kalan 1½ su bardağı sütü ½'şer su bardağı halinde ekleyin, daha fazla eklemekten önce tamamen pürüzsüz hale gelene kadar her eklemenin ardından sürekli çırpın.
- 6 **Kaynatın ve koyulaştırın**
Gravyyi hafif kaynamaya getirin ve kaşığın arkasını kaplayacak ve kremalı bir kıvam alacak şekilde sık sık karıştırarak 4-6 dakika pişirin.
- 7 Ocaktan alın ve tadına bakın. Gerektiğinde tuz ve karabiber ayarlayın.

Besin Değerleri

325	6g	12g	28g	1g	8g	680mg
KALORI	PROTEİN	KARBONHİDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Beyaz gravyinizde en zengin, kremalı doku ve en iyi lezzet için her zaman tam yağlı süt kullanın.

Sosunuzda topak oluşmasını önlemek için sürdürülebilir bir şekilde çırparken sütü yavaş yavaş ekleyin.

Yanma ve kesilmeyi önlemek için sütü ekledikten sonra ısıyı orta-düşük tutun.

Ham un tadını gidermek için un ve tereyağı roux'unu en az 2 dakika pişirin.

Soğudukça kalınlaşmaya devam edeceğinden, istediğiniz son kıvamdan biraz daha ince olduğunda ocaktan alın.

Piştirme sonunda tuz ve karabiber ile tatlandırın, mükemmel dengeyi elde etmek için tadına bakarak ayarlayın.

Önceden hazırlıyorsanız, yüzeyde kabuk oluşmasını önlemek için gravynin üzerine doğrudan streç film yerleştirin.

Ekstra lezzet için bir tutam sarımsak tozu, soğan tozu veya kekik ya da adaçayı gibi taze otlar ekleyin.

