

Veloute Sos

Bu basit tarif ile klasik Fransız Velouté sosunu yapmayı öğrenin. Balık, kümes hayvanları için mükemmel ve türev soslar yaratmak için ideal ipeksi bir ana sos.

5 min

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

25 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK



Malzemeler

- 3 yemek kaşığı tuzsuz tereyağ
- 3 yemek kaşığı un
- 3 bardak tavuk suyu
- 1 tutam tuz
- 1 tutam beyaz biber

Yapılışı

- Roux Hazırlayın**
Ağır tabanlı bir tencerede orta-kısık ateşte 3 yemek kaşığı tereyağını tamamen eriyip köpürene kadar eritin.
- 3 yemek kaşığı un ekleyin ve topak kalmayacak şekilde tamamen pürüzsüz olana kadar sürekli çırpın.
- Sürekli çırparak roux'u 3-5 dakika, açık altın rengini alıp fındık kokana kadar ama kahverengileşmeden pişirmeye devam edin.

- 4 Et Suyunu Ekleyin**
Warm 3 cups chicken stock in a separate pot or microwave until hot but not boiling.
- 5** Ilık et suyunu roux'a kademeli olarak, önce sadece 1/4 su bardağı ekleyerek güçlü bir şekilde çırpın ve tamamen pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- 6** Kalan et suyunu küçük artışlarla eklemeye devam edin, her ekleme sonrası pürüzsüz olana kadar çırpın, sonra daha fazla ekleyin.
- 7 Kaynatın ve Bitirin**
Sosu orta ateşte hafif kaynama noktasına getirin, sonra ateşi kısıp ara sıra karıştırarak 10-15 dakika, kaşığın arkasını kaplayacak kıvama gelene kadar pişirin.
- 8** 1 tutam tuz ve 1 tutam beyaz biber ile baharatlayın, tadına bakıp gerektiği kadar ayarlayın.

Besin Değerleri

85	2g	6g	6g	1g	320mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Roux'a eklerken ılık et suyu kullanın, bu topak oluşumunu önler. Soğuk sıvı karışımın donmasına neden olabilir.

Roux'u açık altın rengini alana ve fındık kokusu çıkarana kadar pişirin, ama kahverengileşmesine izin vermeyin. Bu, çiğ un tadını giderir.

Et suyunu eklerken sürekli çırpın, bu pürüzsüz ve topaksız sos sağlar. Et suyunu kademeli olarak küçük miktarlarda ekleyin.

Profesyonel pürüzsüzlük için bitmiş sosu ince elekten geçirin ve topakları giderin.

Sos kaşığın arkasını kaplamalı ama yine de kolay akmalıdır. Çok koyuysa, ılık et suyuyla inceltin.

Pişirme sonunda baharatlayın, çünkü sos pişirme sırasında azalacak ve tatları yoğunlaştıracaktır.

En iyi sonuçlar için yüksek kaliteli ev yapımı et suyu kullanın. Et suyunuzun tadı nihai sosa doğrudan etki eder.

Hemen kullanmayacaksanız sosu benmari usulü sıcak tutun, bu yüzeyinde kabuk oluşmasını önler.