

سس سفید (سس بشامل)

یک پیاز را ریز رنده کنید و با کره روی حرارت کمی تفت دهید...



مواد لازم :

- آرد ۲ قاشق مربا خوری
- شیر ۱ لیوان
- پیاز ۱ عدد
- کره ۵۰ گرم
- نمک ، فلفل قرمز و فلفل سیاه به قدر کافی

طرز تهیه :

یک پیاز را ریز رنده کنید و با کره روی حرارت کمی تفت دهید بعد آرد سفید را اضافه و دوباره کمی تفت دهید دراین زمان نمک و فلفل قرمز و فلفل سیاه را در آن بریزید و آرام آرام شیر را اضافه کنید و به هم بزنید تا سس یکنواختی به دست آید حرارت را زمانیکه سس غلیظ شد خاموش کنید.