

**طرز تهیه سس اسپاگنول و سفید**

سس اسپاگنول ، یک سس مادر است که کاربرد فراوانی دارد و سبزیجات زیادی در آن به کار گرفته می شود و یک نوع سبزی است ...



سس اسپاگنول ، یک سس مادر است که کاربرد فراوانی دارد و سبزیجات زیادی در آن به کار گرفته می شود و یک نوع سبزی است ، که از آن مشتقات و سس های دیگری نیز می گیرند.

مواد لازم :

کره : ۵۰ گرم کرفس : ۱۵۰ گرم ( ریز شده )

آب مرغ : یک فنجان هویج : ۱۵۰ گرم ( رنده شده )

آرد : یک قاشق غذاخوری ژامبون : ۱۰۰ گرم ( دو برگ که برش ضخیم خورده باشد )

پیاز : یک عدد ( ریز شده )

طرز تهیه :

به ترتیب کرفس ، هویج ، پیاز و ژامبون را به صورت ریز خرد می کنیم و کره را داخل ماهیتابه ریخته و مواد را داخل آن می ریزیم ، در هنگام تفت دادن یک قاشق آرد داخل آن می ریزیم و تفت می دهیم ، آب مرغ و سس سویا داخل آن ریخته و نمک و مقداری فلفل سائیده نشده به آن اضافه می کنیم و حرارت می دهیم تا غلیظ شود .

این سس با گوشت همخوانی دارد و می توان همراه با گوشت استیک یا پخته شد . هر گوشتی را که خالی مصرف می کنیم استفاده نمائیم .

سس سفید :

مواد لازم :

کره : ۵۰ گرم خامه : دو قاشق غذاخوری

آرد نشاسته : یک قاشق غذاخوری شیر : یک فنجان

پودر نارگیل : دو قاشق غذاخوری

طرز تهیه :

کره را در داخل قابلمه آب ( داغ ) می کنیم و بعد آرد داخل آن می ریزیم و هم می زنیم شیر را به آن اضافه کرده و خوب هم می زنیم ، قابلمه را از روی حرارت برداشته تا سس خنک شود سپس خامه را بر آن اضافه کرده و هم می زنیم و دوباره روی حرارت می گذاریم و پودر نارگیل به آن اضافه کرده و هم می زنیم و نمک هم به آن اضافه می کنیم .