

Beschamel (Beşamel Sos) Sauce



Malzemeler: (12 Kişilik)

1. Tereyağı veya margarin (100 gr)
2. Un (100 gr/3 çorba kaşığı tepeleme, elenmiş)
3. Süt (1 litre)
4. Beyaz biber (yarım çay kaşığı)
5. Defne yaprağı (1 adet)
6. Muskat rendesi (yarım çay kaşığı)

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Unu eleyerek havalandırınız. Bu işlem sos kıvamınızın daha homojen olmasını sağlayacaktır.
2. Tereyağı kalın dipli bir tencerede eritilir. Tencere kalın dipli olursa unun yanması engellenmiş olur.
3. Yeni elenmiş, havalandırılmış un eklenir ve sarartılmadan üç dakika kadar karıştırılarak unun kavrulması sağlanır. Ocağın ateşi düşük olmalıdır; yüksek ateş kontrolü yitirir ve unun farkında olmadan yanmasını sağlar.
4. Un yeterince kavrulduktan sonra ocağın ateşi kapanır ve karışımın ılıması (10-15 dak.) sağlanır. Karışım sıcakken süt hemen ilave edilirse unun topaklanmasına sebep olur. Bu olumsuzluğu düzeltmek için de çok karıştırmanız, çırpmanız gerekir. Sosun soğutulması dibinin tutmasını da engelleyecektir.
5. Tekrar ocağa alınır, soğuk süt eklenir ve hızla karıştırılmaya başlanır.
6. Karıştırmaya başlayınca defne yaprağı, tuz, muskat rendesi, beyaz biber eklenir ve hızla karıştırma işlemine devam edilir.
7. Karıştırılarak hafif ateşte 15 dakika kadar kaynatılır. Dibinin tutmamasına dikkat edilmelidir. Sürekli karıştırarak kıvamın homojen olmasını sağlayınız.
8. Sosun kıvamını koyu buluyorsanız süt ekleyerek kaynatınız. Sulu ise biraz daha yoğunlaşana kadar kaynatabilirsiniz. Kaşığı ters tarafına 4-5 milimetrelik kalınlıkta sıvanıyorsa normal kıvama gelmiş demektir. İstenilen yerde kullanılabilir.
9. Kıvam istenilen düzeyde olunca ocaktan alınır ve içindeki defne yaprağı çıkarılır.
10. Hazırlanmış olduğunuz yemekte kullanabilirsiniz.
11. Afiyet olsun...

Beşamel Sos Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar:

1. Tereyağı yerine margarin kullanılabilir ancak tereyağı ile hazırlanan sos daha kaliteli olur.
2. Tereyağı kullanılacaksa tereyağı ayrı bir kapta eritilir ve dibe çöken tortusu bırakılır, üstte kalan kısım ile sos hazırlanır.
3. Un kullanılmadan hemen önce elenerek havalandırılmalıdır, böylece kolay dağılır topaklanmaz.
4. Un mutlaka beyaz kalacak şekilde kavrulmalıdır, saratılırsa sosun rengi beyaz olmaz, az kavrulursa da çiğ un kokusu olur.
5. Un yağla kavrulduktan sonra ocaktan alınır, ılıklaştırılır. Daha sonra tekrar ocağa konulur ve soğuk süt eklenir. Aksi halde karışım hamurumsu olur ve süner.
6. Süt sıcak olursa karışım topaklanır, homojen olmaz.
7. Az miktarda hazırlanan soslar için baharatlar iyi ayarlanmalıdır, aksi halde baharatların tadı baskın olabilir.
8. Sebze graten için sos hazırlanıyor ise süt miktarının yarısı kadar sebzenin pişme suyu kullanılabilir.
9. Süt eklendikten sonra kaynayana kadar karıştırılması gerekir. Aksi halde dibi tutabilir.
10. Kaynama başladıktan sonra kısık ateşte, ara sıra karıştırarak kaynatmaya devam edilmelidir.
11. Yine de dibi tutmuşsa dibini kaldırmadan başka bir kaba aktararak kullanılabilir.
12. Sosun kıvamını koyu buluyorsanız süt ekleyerek kaynatınız. Sulu ise, yoğunlaşana kadar biraz daha kaynatabilirsiniz.

İyi Hazırlanmış Beşamel Sosun Özellikleri:

1. Rengi beyaz olmalıdır.
2. Pütürlü ve homojen olmalıdır.
3. Akıcı kıvamda olmalı, kaşığı ters tarafına 4-5 milimetrelik kalınlıkta sıvanmalıdır.
4. Tadı ve kokusu hoş gider olmalı, çiğ un kokusu, yanık kokusu olmamalıdır.
5. Yiyeceğin üzerinde ince bir tabaka halinde kaplanmalıdır.



Sezgin GÜNDÜZ

Beslenme Öğretmeni