



1 LITRE HAZIRLAMAK İÇİN GEREKLİ MALZEMELER

Beşamel Sos

1 litre hazırlamak için gerekli malzemeler

TEREYAĞI	100 GR	BİBER	1 GR
UN	100 GR	MUSKAT	1 GR
SÜT	1 L		
TUZ	5 GR		

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Tereyağı	100 gr	Eritme	115°C	200 devir/dk.	2 min	Kapalı	
2	Un	100 gr	Ekleme	120°C	200 devir/dk.	5 min	Kapalı	
3	Süt Tuz Biber Muskat	1 L 5 gr 1 gr 1 gr	Pişirin	100°C	500 devir/dk.	15 min	Kapalı	Yavaş yavaş ve bir defada ekleyin. Tadını ve baharatını ayarlayın.



ŞEFİN ÖNERİSİ

Önce sütü haznede ısıtıp ve daha sonra önceden hazırlanmış soğuk meyane ekleme şeklinde sıralamayı değiştirebilirsiniz.