



کمتر از ۹ هزار تومان



یکی از انواع سس ها، سس بشامل است که بیشتر ما اسمش را در دستور لازانیا شنیده و احتمالاً چندی برای درست کردنش تلاش کرده ایم. این سس را می توان به راحتی و به شکل های متفاوت و متنوعی هم در منزل تهیه کرد. سس بشامل علاوه بر لازانیا در غذاهای دیگری مثل اسپاگتی، کروکت، پاستا و... استفاده می شود.

طرز تهیه



کره را در قابلمه مناسبی و ترجیحاً نجسبی ریخته و روی حرارت می گذاریم. وقتی کره آب شد آرد را به آن اضافه می کنیم و مدام هم زده و تفت می دهیم؛ البته باید مراقب باشیم ته نگیرد و خیلی تغییر رنگ ندهد تا وقتی که مخلوطی صاف و یکدست به دست آید. سپس حرارت را کم کرده و شیر را به آن اضافه می کنیم و مدام هم می زنیم تا به سفتی ماست شده و به غلیظ مورد نظر برسیم و اگر گلوله آرد هست باز شود. در این مرحله نمک، فلفل سیاه و در صورت تمایل کمی جوزهندی و پاپریکا و کمی خامه به آن اضافه کرده و خوب مخلوط می کنیم و بعد از چند دقیقه قابلمه را از روی حرارت برداشته و بعد از خنک شدن در ظرف مناسبی ریخته و با غذاهای مورد نظر سرو می کنیم.

مواد اولیه



- ۱ کره: ۵۰۰ گرم (۳۰۰۰ تومان)
- ۲ شیر: ۲ لیوان (۴۰۰۰ تومان)
- ۳ آرد سفید: ۴ قاشق غذاخوری (۱۰۰۰ تومان)
- ۴ نمک و فلفل سیاه: به میزان لازم
- ۵ جوزهندی و خامه (اختیاری و در صورت تمایل): به میزان لازم

به جای شیر می توان از آب یا ماست هم استفاده کرد.

نکات آشپزی



کمتر از ۳۰ دقیقه



سس های یکی از محبوب ترین چاشنی های دنیا هستند که طرفداران زیاد و پروپاقرصی داشته و طعم خاصی به انواع غذاها می دهد. قبلاً تنوع آنها بسیار کم و محدود بود. خیلی از مادر گذشته تنها با سس مایونز و سس گوجه فرنگی آشنا بودیم اما امروزه دنیای سس ها به قدری تنوع دارد که انتخاب را سخت می کند. نمونه اش سس تارتار که برخلاف اسم عجیبش به راحتی می توان آن را در خانه درست کرد.

طرز تهیه



سس مایونز را در کاسه بزرگ و مناسبی ریخته و یکی یکی مواد را آماده کرده و به آن اضافه می کنیم. فقط برگ های جعفری تازه را پاک کرده، خوب آبکشی کرده و ساطوری خرد کرده و به سس اضافه می کنیم. خیارشور ترجیحاً سرکه ای را شسته، خرد کرده و به سس اضافه می کنیم. پیاز را پوست کنده، شسته و ریز خرد کرده و به مواد اضافه می کنیم. شکر، سس گوجه فرنگی، نمک و فلفل را هم اضافه کرده و مواد را خیلی خوب هم می زنیم تا مزه مواد در هم ادغام شود. در نهایت این سس خوشمزه را همراه غذاهای دریایی مانند انواع ماهی و میگو سرخ شده، شنپسل، ناگت، سیب زمینی سرخ شده و... سرو می کنیم.

مواد لازم



- ۱ سس مایونز: یک لیوان
- ۲ خیارشور سرکه ای: ۱۰ عدد
- ۳ سس گوجه فرنگی: ۲ قاشق غذاخوری
- ۴ جعفری تازه: ۵۰ گرم
- ۵ آب لیموترش تازه: یک قاشق غذاخوری
- ۶ شکر: یک قاشق چایخوری
- ۷ پیاز متوسط: یک عدد
- ۸ نمک و فلفل: به میزان لازم

برای خوشمزه تر شدن این سس می توانیم به آن چند حبه سیر تازه خرد شده هم اضافه کنیم.

نکات آشپزی



کارت ملی با شماره ۵۳۴-۹۷۹۱۴۰-۰ و شماره شناسنامه ۲۵۹ به نام جناب آقای صادق پروری مفقود گردیده و از درجه اعتبار ساقط می باشد.