ARJANTİN SOSU

1 orta boy ince kıyılmış soğan
3 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı krema
500 gram doğranmış domates
100 gram orta acılıkta yeşil biber
200 gram kaşarpeyniri

Orta boyda bir tencerenin içinde soğanı pembeleşene kadar yağ ile çevirin. İçine un ve tuz ilave edin. Kabarcıklar belirene kadar sürekli karıştırın. Ateşten kaldırın. Yavaş yavaş kremayı katın. Tekrar ateşe koyun, yine kabarcıklar oluşuncaya kadar karıştırın. Domatesleri ve doğranmış acı biberleri ilave edin; 1 dakika daha pişirin. Peyniri ekleyin, eriyene kadar karıştırmayı sürdürün. Sıcak olarak patlamış mısır ya da cipsle servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:59853 • adı:Arjantin Sosu • gönderen:Yurdagül • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:19