BİBERLİ SOS (AVUSTURYA)

https://www.lezzetsirri.com

1/2 kg. kırmızı dolmalık biber
30 gr. tereyağı
1 çorba kaşığı tepeleme un
1 baş soğan
1 etsu tablet
1 su bardağı su
1 defne yaprağı
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı sirke veya 1/2 limonun suyu
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı sıvıyağ
tuz

Et suyunu hazırlamak için, 1 su bardağı suyu kaynatıp etsu tabletini ufalayarak içine atın, biraz kaynatıp indirin. Kırmızı biberleri temizleyip, küçük küçük doğrayın. Soğanı ince ince kıyın. Tavada sıvıyağ ile tereyağını eritip, soğanı ve unu içine atın, karıştırarak 1-2 dakika birlikte kavurun. Hazırladığınız et suyunu içine, karıştırmaya devam ederek ilave edin.
Sosunuz biraz kaynayıp koyulaşınca, içine doğranmış biberleri atın. Sirkeyi veya limon suyunu ekleyin. 1 tatlı kaşığı biber salçasını, şekeri ve defne yaprağını da ekleyip hep birlikte arada bir karıştırarak 20 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alarak, biberli karışımı plastik bir süzgeçten kaşığın sırtı ile geçirerek püre haline getirin. Karışımınızı mikserden geçirmeyin. Çünkü biberin kabuğu mikserde yeterince iyi parçalanmaz ve sosu yerken bu kabuklar ağzınıza gelir. Sosunuz koyu bir krem kıvamında olmalıdır.
Sosunuzu süzdükten sonra tuzunu, karabiberini atıp arzunuza göre, limon suyu ekleyip Lahanalı Strudelin yanında servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:39365 • adı:Biberli Sos (Avusturya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:50