CHİMİCHURİ (ARJANTİN)

https://www.lezzetsirri.com

Barbekü İçin Safranlı Marinad

1,5 su bardağı marinad sosu için:
1/2 tatlı kaşığı safran
120 ml. zeytinyağı (1/2 su bardağı)
120 ml. beyaz sirke
1 baş soğan
2 iri diş sarımsak
1/4 su bardağı kıyılmış maydanoz
1 tatlı kaşığı kekik
1 çorba kaşığı limon suyu
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Limon suyunda safranı erimesi için 20 dakika bekletin. Soğanı küçük küçük doğrayın. Sarımsakları dövün. Tüm malzemeyi cam bir kapta karıştırın ve ağzı çok sıkı kapanan cam bir kavanoza koyarak 24 saat buzdolabında bekletin. Et ve tavuklarınızı, hatta deniz ürünlerini bu sosta marine ederek ızgara yapabilirsiniz. Ayrıca sarımsaklı ekmeğin üzerine bir parça sürerek ızgara etlerinzin yanında servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:39470 • adı:Chimichuri (Arjantin) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:24.04.2024 - 02:38