HİNTBİBERLİ SOS

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 büyük soğan (ince doğranmış)
1 büyük elma (soyulup, çekirdekleri çıkarılmış ve ince ince doğranmış)
30 gr (1/4 su bardağı) un
1+1/4 su bardağı tavuk suyu
2 çorba kaşığı hintbiberi
1/4 su bardağı süt
1 çorba kaşığı hindistancevizi rendesi
4 çorba kaşığı krema

Orta boy bir tencereye 2 çorba kaşığı yağ koyup, ateşte eritiniz. Yağ eriyince soğan ve elmayı ekleyip, 8-10 dakika, soğanlar sararıp elmalar iyice yumuşayıncaya kadar, arasıra karıştırarak pişiriniz. Bu arada kalan 2 çorba kaşığı yağı, orta boy başka bir tencerede, orta ateşte eritiniz. Tencereyi ateşten alıp, tahta bir kaşıkla unu azar azar ekleyerek, pürtüksüz bulamaç haline getiriniz. Yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak tavuk suyunu ekleyip, tencareyi yeniden ateşe oturtunuz. Sürekli karıştırarak 2-3 dakika, sos kalınlaşıncaya kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda sıcak kalmasını sağlayınız. Hintbiberini öteki tenceredeki soğanlı karışıma ekleyip, 2 dakika daha pişiriniz. Yavaş yavaş sütü ve hindistancevizi rendesini katıp, ateşi yükseltiniz. Karıştırmaya devam ederek kaynatınız. Kaynayınca ateşi iyice kısıp, sıcak tuttuğunuz tavuk sulu sosu karıştırarak ekleyiniz. Kremayı katıp, 2 dakika daha pişirdikta sonra, tencereyi ateşten alıp, sosu ısıtılmış bir sosluğa boşaltarak servis ediniz.

Not: Hazırlanması kolay olan, ama biraz vakit alan hintbiberli sosu, haşlanmış katı yumurta yada haşlanmış tavuk yanında servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:66541 • adı:Hintbiberli Sos • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:29