İNCİR SOSU

https://www.elele.com.tr

1 çay bardağı elma sirkesi
1 çay bardağı su
8 büyük boy kuru incir (iri doğranmış)
2 dal taze biberiye
2 çubuk tarçın
1 yemek kaşığı bal
60 gr tereyağı
Tuz
Taze çekilmiş karabiber

60 gr tereyağını bir tencerede eritin. İri doğranmış incirleri, ince doğranmış biberiyeyi ilave edin ve soteleyin. elma sirkesi, su, çubuk tarçın ve 1 yemek kaşığı bal ilave edin. 40-50 dakika kısık ateşte kaynatın. Ocaktan alıp çubuk tarçını tencereden çıkarın. Sosu blenderle ezin. Püre haline gelen sosa, tuz ve çekilmiş tane karabiber ilave edin.

© lezzetler.com tarif no:128069 • adı:İncir Sosu • gönderen:Cankat • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:27