



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOYA SOSU

Yarı kg kuru soya fasulyesi
3 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tuz
5 su bardağı su

Soya fasulyesi yumuşayana kadar haşlanır. Suyu süzülür ve unla şeklini kaybedene kadar yoğrulur. Düz bir tabağa konur, güneşe bırakılır. 1 hafta kadar bekletilir. (Küflenmesi gerekir.) Sonra uygun büyüklükte çukur bir kaba aktarılır. Üzerine su ve tuz konur. Tekrar güneşe bırakılır. Yaklaşık 2 hafta bekletilir. Sıvı kısım altta birikir. Süzgeçten geçirerek şişeye doldurulur.