TURP ZENCEFİL SOSU

1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 küçük soğan (ince doğranmış)
2 çorba kaşığı taze zencefil (ince doğranmış) ya da bir tutam toz zencefil
1 beyaz turp (yaklaşık 250 g, kabuğu soyulup, ince doğranmış)
12,5 d (1/2 su bardağı) balık suyu
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam beyazbiber 70 g (4 çorba kaşığı) krema
4 çorba kaşığı yoğurt (tercihen yarım yağlı)

Ayçiçek yağını küçük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca soğanları koyup, ara sıra karıştırarak, saydamlaşıncaya kadar (yaklaşık 3 -4 dakika) pişirin. Zencefili ekleyip, 1 dakika pişirdikten sonra, turplar ve balık suyunu katın ve tencerenin kapağını yarı yarıya kapatarak, turplar yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin.
Tencereyi ateşten alıp, karışımı blendır kabına aktararak, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın (çok koyu olursa, 1 çorba kaşığı balık suyu ya da su ekleyin). Püreyi bir kâseye aktarıp, tuz ve beyazbiberi serperek karıştırın. Krema ve yoğurdu da karıştırarak ekleyip, sosu haşlama balıkların yanında servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30456 • adı:Turp Zencefil Sosu • gönderen:orion • indirme tarihi:24.04.2024 - 21:00