



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI TATLI SOS

- 5 adet chili biberi
- 3 diş sarımsak
- 2 ay bardağı şeker
- 2 ay bardağı pirinç sirkesi
- Yarım ay bardağı su
- 2 tatlı kaşığı buğday nişastası
- 1 yemek kaşığı su
- 1 tutam tuz

Biberlerin saplarını kesin ve ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın. Sarımsakları soyun ve çekirdeklerini çıkardığınız biberler ile mutfak robotunda çekin. Robotta çektiğiniz malzemeyi küçük bir sos tenceresine alın. Üzerine sirke, su ve şekerini ilave ederek kısık ateşte karıştırarak 10 dakika pişirin. Küçük bir kaseye 2 tatlı kaşığı nişasta ve 1 yemek kaşığı su ekleyin. Tenceredeki sostan da 1-2 yemek kaşığı ilave ederek karıştırın. Karışımı sos tenceresine ilave edin, topaklanmaması için de bir yandan karıştırın. Birkaç dakika sonra kıvama gelen sosu ocaktan alın. Soyunca şişeye koyun ve buzdolabında muhafaza edin.

