



BALSAMİK SİRKE Lİ SOS

60 gr. kırmızı soğan
150 gr. domates
2 demet frenk soğanı
50 ml. balsamik sirke
100 ml. zeytinyağı
15 gr. toz şeker
10 gr. limon kabuğu rendesi
Tuz
Karabiber

Soğanları küp doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyup dörde bölün. Çekirdeklerini temizleyip küçük küp doğrayın. Frenk soğanlarını ince halka doğrayın. Sirke, zeytinyağı, şeker, 50 ml. su, limon kabuğu rendesi, bir tutam tuz ve biberi karıştırıp sos elde edin. Soğan, domates ve frenk soğanı ekleyip sos kasesinde servis edin.

Not: Balık yemekleri için oldukça uygun olan bu sosu, su yerine aynı miktarda et suyu koyarak et yemeklerinizde de kullanabilirsiniz.

