BARBEKÜ SOS

20 adet arpacık soğan
5 diş sarımsak
100 ml. zeytinyağı
1 yemek kaşığı kimyon tohumu
1 yemek kaşığı kişniş tohumu
1,5 su bardağı domates püresi
1 yemek kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı taze sıkılmış limon suyu
3 yemek kaşığı pekmez (arzuya göre esmer şeker)
1 çay kaşığı rendelenmiş taze zencefil
4 yemek kaşığı sirke
1/2 su bardağı et suyu
1/2 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kabuğunu soyduğunuz arpacık soğan ve sarımsakları küçük parçalar halinde doğrayın.
Kimyon ve kişniş tohumlarını kalın tabanlı bir tavada, yüksek ısıda kısa bir süre kavurun. Tatlarının ortaya çıkmasını ve sosa hafif bir is tadının hakim olmasını sağlayın.
Kavrulmuş baharatları bir kenara alıp aynı tavaya zeytinyağını aktarın. Doğranmış soğan ve sarımsakları yüksek ısıda kavurmaya başlayın.
Rendelenmiş taze zencefili katıp kavurma işlemini sürdürün. Tercihen ev yapımı domates sosu ekleyip kısık ateşte kaynamaya bırakın.
Acı-tatlı ve ekşi tat dengesini sağlamak için; pul biber, tuz, taze çekilmiş tane karabiber, limon suyu ve pekmez ilave ettiğiniz sos karışımını karıştırın.
Sirke ve et suyunu ekledikten sonra kısık ateşte 15 dakika kadar kaynatın. Rondodan geçirdiğiniz sosu ızgara et ve tavuk ürünlerinin yanında tamamlayıcı bir tat olarak servis edin, tariflerde kullanın.

© lezzetler.com tarif no:127080 • adı:Barbekü Sos • gönderen:teşkilat • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:12