



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBEKÜ SOS

2 adet soğan
4 diş sarımsak
6 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı tohumu
2 yemek kaşığı kişniş tohumu
400 gram ketçap
2 yemek kaşığı acı toz kırmızı biber
4 yemek kaşığı pekmez
1 portakalın suyu
2 çorba kaşığı sirke
2 buz kalıbı tavuk suyu
1 yemek kaşığı karabiber
10 dal taze kekik
Bir bardaktan biraz az su
Tuz

Tohumları 2-3 dakika boyunca yüksek ateşte karıştırın. Ardından soğanı ve sarımsağı soyup tohumlarla beraber blender'da çekin.

Isıtılmış olduğunuz tavaya zeytinyağını alın ve üzerine soğanlı harcınızı ilave edip 5 dakika kadar karıştırarak pişirin. Ardından ketçap, kırmızı biber, karabiber ve kekiği ilave edip karıştırın. Pekmez, portakal suyu, sirke ve tavuk suyunu ilave edip karıştırmaya devam edin. Tuzunu da damak tadınıza göre ayarlayıp ilave edin ve 15 dakika kadar kısık ateşte karıştırarak kaynatın.

Suyu azaldıkça su ekleyebilirsiniz. Daha yoğun bir kıvam istiyorsanız daha az su katabilirsiniz. Pişen sosunuzu tel süzgeçten geçirerek kavanoza alıp buzdolabında muhafaza edebilirsiniz. Sosunuzu kırmızı et, köfte, tavuk gibi yemeklerin yanında tüketebilir ve yemeğinize lezzet katabilirsiniz.

