



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBEKÜ SOSU

Refika Birgül

2 adet Soğan
4 diş Sarımsak
6 çorba kaşığı Zeytinyağı
2 çorba kaşığı Kimyon Tohumu
2 çorba kaşığı Kişniş Tohumu
400 gr. Ketçap
2 çorba kaşığı Acı Toz Kırmızı Biber
4 çorba kaşığı Pekmez
1 adet Portakalın Suyu
2 çorba kaşığı Sirke
2 buz kalıbı Tavuk Suyu
2 tatlı kaşığı Karabiber
10 dal Taze Kekik
1 su bardağından biraz az Su
Tuz

Tavaya tohum baharatlar olan kimyon ve kişnişden 2[?]şer çorba kaşığı koyarak, yüksek ateşte 2-3 dakika boyunca çevirerek kavurun. Böylece baharatların tüm aroması daha iyi çıkacaktır. Valso[?]ya 2 adet soğanı 4[?]e bölerek yerleştirin, 4 diş sarımsak ekleyin, üzerine kavurulmuş kişnin ve kimyonu ilave edin ve soğan püre olana dek çekin. Tavaya önce 3 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin, ardından Valso[?]daki soğan püresini ilave edin. 5-6 dakika boyunca karıştırarak püreyi pişirin. Sonra içine, 400 gram ketçap, 2 çorba kaşığı acı toz kırmızı biber, 2 tatlı kaşığı karabiber, 10 dal kıyılmış taze kekik ekleyin. Sonra tatlılık için, 4 çorba kaşığı pekmez, 1 portakalın suyunu ilave edin. Ekşilik içinde 2 çorba kaşığı sirke ilave edin. Tavuk suyu kanımca barbekü sosa çok yakışıyor. Bunun için hazırda tavuk suyunuz yoksa, tavuk stok tarifini kullanarak kendi stoğunuzu hazırlayıp, buzlukta saklayabilirsiniz. Ben bizim buzlukta dondurduğum buz kalıbından 2 buz parçası kullandım. Sizde denemenizi şiddetle tavsiye ederim. Sosu kısık ateşte karıştırarak kaynatın, eğer suyu azalırsa 1 bardak kadar su ekleyebilirsiniz. Ağız tadınıza göre de tuzunu ayarlayın. Yaklaşık 15 dakika sonra barbekü sosunuz hazır olacak. Tel süzgeçten geçirip kavanoza alarak saklayabilirsiniz.

