



BARBEKÜ SOSU

50 gr. tereyağı
50 gr. zeytinyağı
50 gr. sirke
500 gr. domates ketçabı
1 adet rendelenmiş limon kabuğu
1 adet worcester sos
3 diş beyaz biber (Cayenne Biberi)
Sarımsak

Tüm malzemeyi bir kabın içine koyup yağı eriyene kadar karıştırın, daha sonra kısık ateşte sosu kaynamaya bırakın. Beş on dakika kaynadıktan sonra soğumaya bırakın.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 30.11.2021