



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHİLİ SOS

1 su bardağı su
1 su bardağı pirinç sirkesi
1 su bardağı toz şeker
20 gram taze zencefil
5 diş sarımsak
3 adet chili biberi
1 yemek kaşığı ketçap
2 yemek kaşığı mısır nişastası
1/2 tatlı kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

Öncelikle sosu hazırlamak için su ve pirinç sirkesini sos tenceresine alın.

Yüksek ateşte kaynamaya bırakın.

Kabuğunu soyduğunuz taze zencefili ve sarımsakları rendeleyin.

Chili biberi, küçük parçalar halinde doğrayın.

Kaynamakta olan pirinç sirkesine toz şeker, rendelediğiniz zencefil ve sarımsak, doğranmış chili biberi, ketçap ve taze çekilmiş tane karabiberi katın.

5 dakika da kısık ateşte pişirin.

Mısır nişastasını ilave edin ve bir çırpıcı yardımıyla sürekli karıştırdığınız sosu 2 dakika kadar pişirin.

Ocaktan aldığınız sosu oda ısısında soğuttuktan sonra ağzı kapalı bir kavanozda, buzdolabında muhafaza edin.

Not: Cips, çitir tavuk ya da makarna yemeklerinin yanında sevdiğinizle paylaşın.

