



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CUMBERLAND SOSU

2 portakalı ve 1 limonu sıcak su ile iyice yıkayın. Kabuklarını incecik soyun ve şeritleyin. 2 yeşil soğanı kıyın. Hepsini 1 portakal ve yarım limon suyu ile hafif ateşte yaklaşık 3 dakika pişirin. 500 g frenk üzümü jölesi, 1 tatlı kaşığı hardal tozu (yoksa 2 - 3 tatlı kaşığı hardal) ve 1 tutam akbiber karıştırın. Sosun suyunu çektirin (yaklaşık 10 dakika). Sosu şişelere doldurun, tazeliğini buzdolabında iki hafta korur.

© lezzetler.com tarif no:18688 • adı:Cumberland sosu • gönderen:Sezer Ünver • indirme tarihi:06.04.2025 - 23:58