



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRENK ÜZÜMÜ SOSU

Siyah frenk üzümü - 750 gr.

70 ml elma sirkesi

Salça - 250 gr

Bir bardak toz şekerin üçte biri (kahverengi)

Üç büyük diş sarımsak

Yarım çay kaşığı öğütülmüş karabiber karışımı

Kişniş harcı ezilmiş - 3 çay kaşığı

Meyveleri dallardan toplayın, fazla kumu seçin ve tüm kuyrukları makasla sıkıştırın. Meyveleri durulayın ve temiz bir bez koyun.

Kurutulmuş meyveleri küçük bir kaseye aktarın, salça, toz şeker, doğranmış sarımsak, baharat ve baharat ekleyin.

Püresi meyveleri herhangi bir mutfak robotu veya blender ile saflaştırın. Bir parça sirke ekleyin ve örneği çıkarın.

Yüksek derecede asitli sosu tatlandırın, aşırı tatlıya çok fazla sirke ekleyin.

Frenk üzümü et sosu bir cam kaseye aktarın ve gece boyunca buzdolabı bölmesine koyun.

Not: Bu sos fırında her türlü pişmiş etle servis edilebilir.