



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNT BİBERİ SALÇASI

500 gram tavuk kanadı (veya ufak kırılmış dana kemiği)

100 gram yağ

1 adet orta boy ince kıyılmış soğan

1/2 küçük kereviz, temizlenip zar gibi doğranmış

1 adet orta boy elma, küçük zar gibi doğranmış

1 çorba kaşığı dolusu Hint Biberi (köri)

4 çorba kaşığı ketçap

1 çorba kaşığı tuz

15 su bardağı su (veya et suyu)

3,5 kahve fincanı süt (250 gram)

1,5 su bardağı un (150 gram)

- 1) Yağı küçük bir tencereye koyup kızdırınız ve kemikleri ilâve edip sarı bir renk alıncaya kadar bir ağaç spatula ile devamlı karıştırınız.
- 2) Sonra kıyılmış soğan, kereviz ve elmayı ilâve edip 1 dakika daha kavurunuz. Hint biberini ve ketçapı ilâve edip karıştırdıktan sonra beyaz şarabı ilâve edip karıştırınız.
- 3) Suyunu ve tuzunu ilâve edip su seviyesine bir işaret koyunuz. Kaynama müddetince çekeceği suyu kaynar olarak ilâve ediniz. Kaynayınca ve kaynadıkça üzerine çıkacak yağ ve köpükleri atınız.
- 4) 2 saat kaynadıktan sonra sütü unu iyice karıştırıp, kaynamakta olan sosa ilâve ederek ve ağır ağır bir ağaç spatula ile karıştırarak 30 dakika daha kaynatıp ateşten alınız.
- 5) Hemen süzdürüp soğuttuktan sonra buzdolabına koyarak, istediğiniz-zaman ve istediğiniz miktarda ısıtarak kullanınız.