KIZILCIK SOSU

1 su bardağı kızılcık (taze ya da dondurulmuş)
2 adet portakal
Yarım su bardağı şeker

Portakalları sıkıp suyuna şekeri ekleyin.
Şekerli portakal suyunu sos tenceresinde şeker eriyene kadar ısıtın.
Kızılcıkları da portakal suyuna ekleyip 10-15 dakika kadar kaynatın.
Dilerseniz sosu süzgeçten geçirebilir, dilerseniz taneli bir kıvamda tüketebilirsiniz.
Sosu pişirdikten hemen sonra akışkan bir kıvamda servis edebileceğiniz gibi bir gece dinlendirip koyulaştıktan sonra da servis edebilirsiniz.

Not: Kızılcık sosu kahvaltılarda reçel olarak ya da cheesecake gibi tatlılarda sos olarak tüketilebileceği gibi et ve tavuk yemeklerinin yanında farklı bir lezzet olarak da servis edilebilir. Sosunuzun lezzetini farklılaştırmak için içine tarçın, yıldız anason, portakal kabuğu gibi aroma vericiler de ekleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:151666 • adı:Kızılcık Sosu • gönderen:hararet • indirme tarihi:02.05.2024 - 16:00