



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## KIZILCIK SOSU

1 su bardağı kızılçık (taze ya da dondurulmuş)

2 adet portakal

Yarım su bardağı şeker

Portakalları sıkıp suyuna şeker ekleyin.

Şekerli portakal suyunu sos tenceresinde şeker eriyene kadar ısıtın.

Kızılçıkları 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: Kızılçık 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.

