



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZ SOS

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

2 orba kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
1 orba kaşığı un
1,5 su bardağı et veya tavuk suyu
2 orba kaşığı pekmez
1 adet defne yaprağı
1 tatlı kaşığı tane karabiber

Tereyağında ince doğranmış soğanları kavurun.
Unu ekleyin ve sürekli karıştırarak 5 dakika kavurun.
Tavuk ya da et suyunu ilave edin.
Baharatları ekleyin ve karıştırarak koyulaşana kadar pişirin.
Pekmezi ekleyip bir taşım kaynatın.
Sosu pürüzsüz olması için süzgeçten geçirin ve servis yapın.

Not: Hazırladığınız sosu ızgaralarınızda ve atıştırmalık hamur işlerinde de kullanabilirsiniz.
