



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RANCH SOS

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1/2 su bardağı mayonez
- 1/2 su bardağı süzme yoğurt
- 1/4 su bardağı ekşi krema (creme fraiche veya yerine yoğurt da kullanabilirsiniz)
- 2 yemek kaşığı taze limon suyu
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu (veya 1 diş rendelenmiş sarımsak)
- 1 çay kaşığı soğan tozu
- 1/2 çay kaşığı kuru dereotu (veya 1 yemek kaşığı taze doğranmış)
- 1/2 çay kaşığı kuru maydanoz (veya 1 yemek kaşığı taze doğranmış)
- 1/2 çay kaşığı kuru frenk soğanı (veya 1 yemek kaşığı taze doğranmış)
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay kaşığı karabiber
- 1-2 yemek kaşığı süt (kıvamını ayarlamak için)

Geniş bir karıştırma kabında, mayonez, süzme yoğurt ve ekşi kremayı bir araya getirin. Malzemeleri pürüzsüz bir kıvam alana kadar iyice karıştırın.

Karışıma sarımsak tozu, soğan tozu, dereotu, maydanoz, frenk soğanı, tuz ve karabiberi ekleyin. Tüm malzemelerin iyice karıştığından emin olun.

Karışıma taze limon suyunu ekleyin ve iyice karıştırın. Eğer sosunuzun kıvamı çok yoğun olduysa, 1-2 yemek kaşığı süt ekleyerek istediğiniz kıvamı elde edebilirsiniz.

Sosun tadının oturması için buzdolabında en az 30 dakika dinlenmeye bırakın. Bu süre zarfında, baharatların aromaları birbirine karışacak ve daha lezzetli bir sos elde edeceksiniz.

Ev yapımı ranch sosunuzu cips, tavuk kanatları, sebze dilimleri veya salatalarınızın yanında servis edebilirsiniz. Ayrıca, patates kızartmalarını batırmak için de harika bir seçenek olacaktır.

