



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOYA SOSU

500 gram kuru soya fasulyesi
3 yemek kaşığı buğday unu
1 yemek kaşığı kaya tuzu
5 su bardağı su

Soya fasulyesini iyice yumuşayana kadar uzun süre haşlayın.
Suyunu süzüp bir kaba alın.
Üzerine unu ilave edin ve hamur kıvamına gelene kadar yoğurun.
Hamuru bir tepsiye çok ince bir tabaka halinde yayın.
Güneş gören bir yerde küflenene kadar 7 ila 10 gün bekletin. Bu esnada hiç dokunmayın, karıştırmayın.
Küflendikten sonra tepside alıp derin bir kaba koyun.
Kaya tuzunu 5 su bardağı suda eritin.
Tuzlu suyu küflenmiş hamurun üzerine ekleyin.
Ağzını kapatıp güneş gören bir yerde 3 hafta daha bekletin.
Bu sürenin sonunda çok ince bir süzgeçten geçirin.
Elde ettiğiniz soya sosunu cam bir kavanoza koyup ağzı kapalı halde saklayın.

