



STARKLI TERİYAKİ SOSU

- 1 su bardağı soya sosu
- 1 su bardağı şeker
- 2 çorba kaşığı mısır nişastası
- 2 çorba kaşığı elma suyu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı yağ

Rendelenmiş sarımsak, yağ, soya sosu, elma suyu, karabiber ve şekerini bir tavaya koyup karıştırın. Kısık ateşte karıştırarak kaynayana kadar pişirelim. Pişmekte olan malzemenin içine nişastayı katıp hızla karıştıralım. Sos koyu kıvama gelince altını kapatıp oda sıcaklığında bekletelim. Tavuk, et ve balık yemeklerinde sos olarak kullanalım.

