



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI EKŞİ SOS

- 1 yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 yemek kaşığı su
- 1 fincan ananas suyu
- 3 yemek kaşığı pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 3 yemek kaşığı ketçap
- 1 yemek kaşığı soya sosu

Küçük bir kaptaki buğday nişastası ve suyu karıştırıp 5 dakika kadar bekletin.
Orta boy bir tencereye ananas suyu, pirinç sirkesi, şeker, ketçap ve soya sosunu koyun.
Malzemeleri orta ateşte pişirin.
Nişasta karışımını da ekleyin ve koyulaşana kadar pişirin.
Sosu hemen kullanabilir veya şişelere koyabilirsiniz.
Tatlı ekşi sosunuz hazır.

