



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## TERİYAKİ SOS

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 2 Diş sarımsak
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 2 Yemek Kaşığı elma suyu
- 1 Su Bardağı soya sosu
- 2 Yemek Kaşığı mısır nişastası
- 1 Çay Kaşığı karabiber

Sarımsağın kabuğunu soyup rendeleyin. Sos tavaşına; rendelenmiş sarımsak, toz şeker, soya sosu, karabiber, elma suyu ve margarini alıp karıştırın.Kısık ateşte sürekli karıştırarak kaynayana kadar pişirin.Mısır nişastasını ilave edip hızlıca karıştırın.Sosun kıvamı hafif koyulaşanınca tavayı ocaktan indirin.Oda sıcaklığında soğuttuktan sonra kullanıma hazırdır.

Not: Teriyaki sos; Çin mutfağı lezzetlerindendir. Makarna, et yemekleri ve salatalarda kullanılır.

---