



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERİYAKİ SOSU

1 su bardağı soya sosu
5 çorba kaşığı ketçap,
1 su bardağı şeker
1/3 bardak soya sosunda eritilmiş 2 dolu çorba kaşığı mısır nişastası
3 çorba kaşığı elma suyu
az karabiberi

Mısır nişastası karışımı hariç, diğer malzemeleri bir sos tavaında birleştirep karıştırın.
Orta sıcaklığın üzerindeki bir ocakta 10 dakika boyunca pişirin. Aşamalı olarak eritilmiş mısır nişastasını karıştır.
Koyulaşana kadar pişirmeye devam edin. Koyulaşınca ocaktan alıp soğutun.

Not: Bu sosa pirinç sikesi, soğan, sarımsak ve taze zencefil de katılabilir. Sosun kalın ve tatlı/ekşi olması gerekir. Daha çok etlerde sos olarak ya da etlerde marinat olarak kullanılır.