ZERDEÇALLI MARİNE SOSU

https://carrefoursa.com

1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
2 su bardağı soğuk süt
1 tatlı kaşığı rendelenmiş taze zerdeçal
Tuz
Karabiber

Sos tavasında tereyağını eritin ve unu kavurun. Kıvam aldığında ve unun kokusu çıktığında yavaş yavaş sütü ilave edin. Topaklanmaması için aralıksız olarak çırpıcıyla karıştırın. Kıvamlı bir sos elde ettiğinizde zerdeçalı sosunuza ilave edebilirsiniz. Rendelediğiniz zerdeçalı havanda dövün ve sosa ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra sosu ocaktan alın.

Zerdeçallı marine sosunu nasıl kullanacaksınız?
Kanat, pirzola, bonfile, tavuk pirzola gibi etleri ızgarada pişirmeden önce en az 1 saat bu sosta bekletin. Etleri kızgın döküm tavada pişirin.
Fırında et yemeği yapıyorsanız marine sosuna mantar ilave edebilirsiniz. 2 yemek kaşığı zeytinyağında sotelediğiniz 400 gram beyaz mantarı hazırladığınız kıvamlı sosa ilave ederek mantarlı ve zerdeçallı bir sos elde edebilirsiniz. Mühürlediğiniz etlerin üzerine mantarlı sosu gezdirdikten sonra yemeğinizi fırınlayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:137735 • adı:Zerdeçallı Marine Sosu • gönderen:elmalı • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:35