

Cheddar Peynirli Dip Sos

Jalapeno ve baharatlarla hazırlanmış kremi Türk usulü cheddar peynir dip sosu (queso). Tortilla cips, nachos ve Tex-Mex yemekleri için mükemmel.

5 min

HAZIRLIK

10 min

PIŞIRME

15 min

TOPLAM

8

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 1 libre cheddar peynir
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 1 bardak domates
- 1 soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 jalapeno biberi
- 1 dolmalık biber
- 1 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 bardak süt
- 1 bardak kişniş
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 15 ons tortilla cipsi

Yapılışı

1 Temeli Hazırlayın

Orta büyüklükte bir tencerede orta ateşte 1 yemek kaşığı tereyağını eritip köpürene kadar, yaklaşık 1 dakika ısıtın.

- 2 Tereyağına 1 doğranmış soğan ekleyin ve yumuşayıp saydam hale gelene kadar, yaklaşık 3-4 dakika ara sıra karıştırarak pişirin.

3 2 diş kıyılmış sarımsak ekleyin ve kokusunu salana kadar, yaklaşık 30 saniye sürekli karıştırarak pişirin.

4 **Add Vegetables**

Tavaya 2 doğranmış domates ve 1 doğranmış jalapeño ekleyin ve domatesler parçalanıp suyunu salana kadar, yaklaşık 4-5 dakika sık sık karıştırarak pişirin.

5 1 su bardağı kavrulmuş biber, 1 çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı soğan tozu ve 1 çay kaşığı karabiber ekleyip eşit dağılına kadar karıştırın.

6 **Sosu Hazırlayın**

Sebze karışımının üzerine 1 yemek kaşığı mısır nişastası serpin ve çiğ un tadını gidermek için 1 dakika sürekli karıştırın.

7 Topak oluşmasını önlemek için sürekli çırparak 1 su bardağı sütü sabit bir akışla yavaş yavaş çırpın.

8 Karışımı hafif kaynayana getirin ve kaşığın arkasını kaplayacak kadar kalınlaşana kadar, yaklaşık 3-4 dakika sık sık karıştırarak pişirin.

9 **Add Cheese**

Reduce heat to low and gradually add 15 oz shredded cheddar cheese in small handfuls, stirring constantly until each addition is completely melted before adding more.

10 ½ çay kaşığından başlayarak damak tadınıza göre ayarlayarak tuzu ilave edin.

11 **Serve**

Ateşten alın ve tortilla cips, kraker veya sebzelerle daldırmak için sıcakken hemen servis edin.

İpuçları

En pürüzsüz, en kremi dokuyu elde etmek ve topaklanma önleyici maddelerden kaynaklanan granüllü yapıyı engellemek için her zaman önceden rendelenmiş çeşitler yerine taze rendelenmiş peynir kullanın.

Peyniri eritirken ısıyı orta veya daha düşük tutarak yanmasını veya pürüzsüz kıvamı bozabilecek granüllü yapı oluşmasını önleyin.

Tuzu ancak tüm peyniri ekledikten sonra ilave edin, bu şekilde tatlandırmayı daha iyi kontrol edebilir ve damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz.

Süt ve peynir eklerken sürekli karıştırarak topaklanmayı önleyin ve mükemmel pürüzsüz, homojen bir sos elde edin.

Süt miktarını değiştirerek kıvamı ayarlayın - daha kalın dip için az, daha ince, dökülür sos için fazla kullanın.

Biberleri sosa eklemeyen önce kavurarak daha derin, dumanlı bir lezzet elde edin ve genel tat profilini zenginleştirin.

Partiler veya toplantılar sırasında queso'yu daha uzun süre sıcak tutmak için döküm demir tavada veya yavaş pişiricide servis edin.

Daha ince, akışkan kıvam tercih ediyorsanız mısır nişastasını atlayın, ancak daha kalın, daha yoğun dip dokusu için kullanmaya devam edin.