

# Chipotle Sos

Kremalı ev yapımı chipotle sosunu sadece 5 dakikada yapmayı öğrenin! Taco, burger ve salatalar için mükemmel. Dumanlı, baharatlı ve karşı konulmaz.

5 min

HAZIRLIK

5 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

## Malzemeler

- 1 bardak mayonez
- 1 bardak ekşi krema
- 1 lime suyu
- 1 çay kaşığı akçaağaç şurubu
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kişniş

## Yapılışı

- Chipotle biberlerini hazırlayın**

Konserveden 1 chipotle biberini çıkarın ve iyice süzün, 1 çay kaşığı adobo sosunu ayırın. Biberi kağıt havlu ile kurulayın.
- Sarımsağı hazırlayın**

1 diş sarımsağı soyun ve çok ince doğrayın, veya sarımsak sıkacağından geçirin.
- Sosu karıştırın**

1 su bardağı mayonez, 1 su bardağı ekşi krema, süzölmüş chipotle biber, kıyılmış sarımsak, 1 çay kaşığı limon suyu, 1 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiberi blender veya mutfak robotuna ekleyin. Tamamen pürüzsüz olana ve hiç biber parçası görünmeyene kadar yüksek hızda 60-90 saniye karıştırın.
- Kıvam ve lezzeti ayarlayın**

Blenderi durdurun ve kenarları lastik spatula ile kazıyın. Sosun tadına bakın ve gerektiğinde daha fazla tuz,

karabiber veya limon suyu ekleyin. Daha fazla acılık istiyorsanız, ayırdığınız adobo sosundan küçük miktarlar ekleyin.

## 5 Final blending

Eklenen baharatlar tamamen karışana ve sos ipeksi pürüzsüzlüğe gelene kadar 15-30 saniye daha karıştırın.

## 6 Soğutun ve servis yapın

Sosu hava geçirmez kaba aktarın ve lezzetlerin kaynaşması için en az 30 dakika buzdolabında bekletin. Soğuk servis yapın ve buzdolabında kapalı olarak 1 haftaya kadar saklayın.

## İpuçları

En iyi lezzet için, sosun servis etmeden önce buzdolabında en az 30 dakika dinlenmesini sağlayın. Bu, tüm tatların kaynaşmasını ve daha uyumlu bir tat oluşmasını sağlar.

Karıştırırken, daha az chipotle biberi ile başlayın ve gittikçe tadına bakın. Her zaman daha fazla acı ekleyebilirsiniz, ama bir kez karıştırıldıktan sonra geri alamazsınız.

Konserveden artakalan adobo sosunu saklayın! Buzdolabında iyi durur ve marine sosları, çorbalar ve diğer soslara dumanlı lezzet katmak için kullanılabilir.

Restoran tarzı sunum için, sosu sıkma şişesine aktararak tabakların üzerine kolayca serpiştirin. Bu aynı zamanda porsiyon kontrolünü de kolaylaştırır.

Tamamen pürüzsüz bir sos tercih ediyorsanız, karıştırdıktan sonra kalan biber parçalarını veya çekirdekleri çıkarmak için ince örgü süzgeçten geçirin.

Sosu hafifletmek için mayonezin yarısını Yunan yoğurdu ile değiştirin. Bu, krem yapıyı korurken protein ekler.

Taze kimyon tohumlarını kavurup taze öğütün, chipotle biberlerini güzel bir şekilde tamamlayan ekstra dumanlı lezzet katmanı için.

Tarifi ikiye katlayın ve yarısını buz kalıplarında dondurarak gelecekteki öğünlere anında lezzet katkısı yapın. Her küp tek porsiyon için mükemmel.