

Ev Yapım Enchilada Sos

Ev yapım enchilada sosu tarifi - 20 dakikada hazır! Domates salçası, baharatlar ve basit malzemelerle otantik Meksika lezzeti.

5	15	20	4	Easy
HAZIRLIK DK	PİRME DK	TOPLAM DK	PORSİYON	ZORLUK

Ev Yapım Enchilada Sos

Malzemeler

- 1 cup olive oil
- 2 tbsp flour
- 3 cup tomato paste
- 1 cup chicken broth
- 4 tbsp chili powder
- 1 tsp garlic powder
- 1 tsp cumin
- 1 tsp oregano
- 1 tsp cilantro (coriander)
- 1 tbsp red wine vinegar
- 0 pinch salt

Yapım

- Make the roux**
Heat 2 tablespoons oil in a medium saucepan over medium heat until shimmering, about 2 minutes.
- Add 4 tablespoons flour and whisk constantly for 3-4 minutes until the mixture turns light golden brown and smells nutty.
- Stir in 1 tablespoon tomato paste and cook for 1 minute, stirring constantly to prevent burning.
- Add liquid and seasonings**
Gradually whisk in 3 cups chicken broth, adding it slowly to prevent lumps from forming.
- Add 1 teaspoon chili powder, 1 teaspoon garlic powder, 1 teaspoon cumin, 1 teaspoon oregano, 1 teaspoon coriander, and 1 pinch salt.
- Simmer the sauce**
Bring the sauce to a boil, then reduce heat to low and simmer for 8-10 minutes, stirring occasionally, until thickened enough to coat the back of a spoon.
- Stir in 1 tablespoon red wine vinegar and taste for seasoning, adding more salt if needed.
- Remove from heat and use immediately, or let cool completely before storing in the refrigerator for up to 1 week.

?puçlar?

Roux (un-ya? kar??m?) haz?rlarken unu sürekli kar??t?r?n, aksi halde yanabilir ve ac? tat verebilir.

Tavuk suyu yerine sebze suyu kullanarak vegan bir versiyon haz?rlayabilirsiniz.

Sosun k?vam? çok kal?n geliyorsa az miktarda s?cak su veya tavuk suyu ekleyin.

Baharatlar? sosun sonunda eklemek, daha taze ve canl? lezzet sa?lar.

Kaliteli domates salças? kullanmak sosun lezzetini önemli ölçüde art?r?r.

Glütensiz versiyon için bu?day unu yerine m?s?r unu kullanabilirsiniz.

Sosun lezzetinin geli?mesi için pi?irdikten sonra 10-15 dakika dinlendirin.

Büyük miktarlarda haz?rlay?p küçük porsiyonlar halinde dondurun, böylece her zaman elinizin alt?nda olsun.