

Ev Yapımı Enchilada Sos

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

5 min

HAZIRLIK

15 min

PIŞIRME

20 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı un
- 3 bardak domates salçası
- 1 bardak tavuk suyu
- 4 yemek kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kuru kekik
- 1 çay kaşığı kişniş
- 1 yemek kaşığı kırmızı şarap sirkesi
- 0 tutam tuz

Yapılışı

- 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.

- 5 Add 1 teaspoon chili powder, 1 teaspoon garlic powder, 1 teaspoon cumin, 1 teaspoon oregano, 1 teaspoon coriander, and 1 pinch salt.
- 6 **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.
- 7 Stir in 1 tablespoon red wine vinegar and taste for seasoning, adding more salt if needed.
- 8 Remove from heat and use immediately, or let cool completely before storing in the refrigerator for up to 1 week.

İpuçları

Roux (un-yağ karışımı) hazırlarken unu sürekli karıştırın, aksi halde yanabilir ve acı tat verebilir.

Tavuk suyu yerine sebze suyu kullanarak vegan bir versiyon hazırlayabilirsiniz.

Sosun kıvamı çok kalın geliyorsa az miktarda sıcak su veya tavuk suyu ekleyin.

Baharatları sosun sonunda eklemek, daha taze ve canlı lezzet sağlar.

Kaliteli domates salçası kullanmak sosun lezzetini önemli ölçüde artırır.

Glütensiz versiyon için buğday unu yerine mısır unu kullanabilirsiniz.

Sosun lezzetinin gelişmesi için pişirdikten sonra 10-15 dakika dinlendirin.

Büyük miktarlarda hazırlayıp küçük porsiyonlar halinde dondurun, böylece her zaman elinizin altında olsun.