

Kızılcık Sos

Ev yapımı kızılcık sosu tarifi. Türkran Günü ve Noel yemeklerinin vazgeçilmezi olan bu tatlı-ekşi sosun kolay yapım adımları ve ipuçları.

3	12	15	6	Easy
HAZIRLIK DK	PİRME DK	TOPLAM DK	PORSİYON	ZORLUK

Kızılcık Sos

Malzemeler

- 500 g cranberry
- 0.5 cup brown sugar
- 1 cup granulated sugar
- 1 cup orange juice
- 1 tsp orange
- 1 cinnamon stick

Yapılışı

- Prepare the cranberries**

Sort through 500g cranberries, removing any stems or damaged berries. Rinse under cold water and drain in a colander.
- Prepare aromatics**

Zest 1 orange using a fine grater, avoiding the bitter white pith underneath the skin. Set zest aside.
- Make sugar syrup**

Combine 1 cup sugar and 1/2 cup orange juice in a heavy-bottomed saucepan. Bring to a boil over high heat, stirring constantly until sugar completely dissolves, about 2-3 minutes.
- Add main ingredients**

Add the cleaned cranberries, orange zest, and 1 tsp cinnamon to the boiling syrup. Stir gently to combine and return to a boil.
- Simmer the sauce**

Reduce heat to medium-low and simmer for 10-12 minutes, stirring occasionally. The cranberries will begin to pop and burst, releasing their juices.
- Finish cooking**

Continue cooking until the sauce thickens and coats the back of a spoon, about 2-3 minutes more. The mixture should be glossy and jam-like in consistency.
- Remove from heat and let cool for 5 minutes before serving. Serve warm, or transfer to a clean jar and refrigerate for up to 2 weeks.

İpuçları

K?z?lc?klar pi?erken c?t?rdama sesi c?kard???nda, do?ru k?vama geldi?ini anlayabilirsiniz.

Sosunuz çok kal?n olduysa, s?cakken az miktarda portakal suyu veya su ekleyerek k?vam?n? ayarlay?n.

Sosu servis etmeden önce oda s?cakl???na gelmesini bekleyin, so?udukça daha da koyula?acaktır.

Daha homojen bir sos için, pi?irme sonunda kar???m? çatal ile hafifçe ezebilirsiniz.

Sosun üzerinde olu?abilecek köpü?ü almak, daha temiz bir görünüm sa?lar.

Baharatlar? çok erken eklemeyin, son 5 dakikada eklemek aromalar?n kaybolmamas? için daha iyidir.

Cam kapta saklarken, sosun tamamen so?umas?n? bekleyip ard?ndan buzdolab?na koyun.