

# Kızılıçık Sos

Ev yapımı kızılıçık sosu tarifi. Şükran Günü ve Noel yemeklerinin vazgeçilmezi olan bu tatlı-ekşi sosun kolay yapım aşamaları ve ipuçları.

3 min

HAZIRLIK

12 min

PIŞIRME

15 min

TOPLAM

6

PORSİYON

Easy

ZORLUK

## Malzemeler

- 500 g kızılıçık
- 0.5 bardak esmer şeker
- 1 bardak şeker
- 1 bardak portakal suyu
- 1 çay kaşığı portakal
- 1 çubuk tarçın

## 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.

#### 6 **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.

7 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

Kızılıklar pişerken çıtırdama sesi çıkardığında, doğru kıvama geldiğini anlayabilirsiniz.

Sosunuz çok kalın olduysa, sıcakken az miktarda portakal suyu veya su ekleyerek kıvamını ayarlayın.

Sosu servis etmeden önce oda sıcaklığına gelmesini bekleyin, soğudukça daha da koyulaşacaktır.

Daha homojen bir sos için, pişirme sonunda karışımı çatal ile hafifçe ezebilirsiniz.

Sosun üzerinde oluşabilecek köpüğü almak, daha temiz bir görünüm sağlar.

Baharatları çok erken eklemeyin, son 5 dakikada eklemek aromaların kaybolmaması için daha iyidir.

Cam kapta saklarken, sosun tamamen soğumasını bekleyip ardından buzdolabına koyun.