

Ev Yapımı Tatlı Ekşi Sos

Evde kolayca hazırlayabileceğiniz 5 malzemeli Çin usulü tatlı ekşi sos tarifi. Vegan, pratik ve lezzetli!

3	5	8	8	Easy
HAZIRLIK DK	PİRME DK	TOPLAM DK	PORSİYON	ZORLUK

Ev Yapımı Tatlı Ekşi Sos

Malzemeler

- 1 cup granulated sugar
- 1 cup rice vinegar
- 1 cup water
- 1 tsp soy sauce
- 1 cup ketchup
- 4 tbsp corn starch
- 1 clove garlic

Yapılışı

- Combine base ingredients**

Add 1 cup sugar, 1 cup white vinegar, 1 cup soy sauce, and 1 cup ketchup to a small saucepan. Whisk until the sugar is completely dissolved, about 30 seconds.
- Place the saucepan over medium-high heat and bring the mixture to a rolling boil, stirring occasionally, about 3-4 minutes.**
- Prepare thickening mixture**

In a small bowl, whisk together 4 tablespoons cornstarch and 1/4 cup cold water until completely smooth with no lumps remaining.
- Finely mince 1 clove of garlic and add it to the boiling sauce mixture.**
- Thicken the sauce**

Slowly pour the cornstarch slurry into the boiling sauce while whisking constantly to prevent lumps from forming.
- Continue cooking while stirring constantly until the sauce thickens and becomes glossy, about 1-2 minutes. The sauce should coat the back of a spoon when ready.**
- Cool and serve**

Remove from heat and let cool for 2-3 minutes before serving. The sauce can be used immediately while warm or stored in an airtight container in the refrigerator for up to 2 weeks.

İpuçları

M?sr ni?astas?n? sosa ekleden önce mutlaka so?uk su ile kar??t?r?n ve elekten geçirin. Bu toplama sorununu önler ve pürüzsüz bir sos elde etmenizi sa?lar.

Sosu kaynat?rken sürekli kar??t?r?n. Ni?asta tabanlı soslar çok çabuk yanabilir ve dibe yap??abilir, bu da tüm sosun tad?n? bozar.

Sosunuzun rengini daha çekici hale getirmek için 1-2 damla k?rm?z? g?da boyas? ekleyebilirsiniz. Do?al alternatif olarak pancar suyu da kullanabilirsiniz.

Taze ananas suyu kullanmaktan kaç?n?n. Taze ananastaki enzimler sosun k?vam?n? bozabilir. Bunun yerine haz?r ananas suyu tercih edin.

Sosun tatlı-ek?i dengesini her defas?nda tattarak kontrol edin. Damak tad?n?za göre ?eker veya sirke miktar?n? ayarlayabilirsiniz.

Sosun parlak görünümünü korumak için çok yüksek ate?te pi?irmekten kaç?n?n. Orta-yüksek ate? ideal s?caklıkt?r.

Sosunuzu haz?rladıktan sonra yüzeyinde ince bir tabaka olu?mas?n? engellemek için üzerini streç filmle kaplayarak buzdolab?nda saklay?n.

Farklı lezzet denemeleri için sosunuza k?y?lm?? taze zencefil, sar?msak veya chili sosu ekleyebilirsiniz. Bu aromalar özellikle et yemekleriyle mükemmel uyum sa?lar.