

Ev Yapımı Tatlı Ekşi Sos

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

3 min

HAZIRLIK

5 min

PIŞIRME

8 min

TOPLAM

8

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak şeker
- 1 bardak pirinç sirkesi
- 1 bardak su
- 1 çay kaşığı soya sosu
- 1 bardak ketçap
- 4 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 diş sarımsak

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.

6 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.

7 **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

Mısır nişastasını sosa eklemeyen önce mutlaka soğuk su ile karıştırın ve elekten geçirin. Bu topaklama sorununu önler ve pürüzsüz bir sos elde etmenizi sağlar.

Sosu kaynatırken sürekli karıştırın. Nişasta tabanlı soslar çok çabuk yanabilir ve dibe yapışabilir, bu da tüm sosun tadını bozar.

Sosunuzun rengini daha çekici hale getirmek için 1-2 damla kırmızı gıda boyası ekleyebilirsiniz. Doğal alternatif olarak pancar suyu da kullanabilirsiniz.

Taze ananas suyu kullanmaktan kaçının. Taze ananastaki enzimler sosun kıvamını bozabilir. Bunun yerine hazır ananas suyu tercih edin.

Sosun tatlı-ekşi dengesini her defasında tattarak kontrol edin. Damak tadınıza göre şeker veya sirke miktarını ayarlayabilirsiniz.

Sosun parlak görünümünü korumak için çok yüksek ateşte pişirmekten kaçının. Orta-yüksek ateş ideal sıcaklıktır.

Sosunuzu hazırladıktan sonra yüzeyinde ince bir tabaka oluşmasını engellemek için üzerini streç filmle kaplayarak buzdolabında saklayın.

Farklı lezzet denemeleri için sosunuza kıyılmış taze zencefil, sarımsak veya chili sosu ekleyebilirsiniz. Bu aromalar özellikle et yemekleriyle mükemmel uyum sağlar.