

Hakkari Naneli Soğanlı Kurut Sosu

Toplam 16 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~98 kcal

Açılış 11/10

Hakkari naneli soğanlı kurut sosu, kurutu soğan ve nane ile açarak et ve ekmek yanına güçlü bir dağ sosu çikarır.

Malzemeler

- 80 gr Kurut
- 1 adet Kuru soğan
- 1 çay kaşığı Nane
- 10 gr Tereyağı

Yapılı

1. Kurut taşınırında tamamen çözülene kadar bekletin.
2. Soğanı ince doğrayıp tavada 4 dakika çevirin.
3. Naneyi ekleyip 30 saniye kokusunu çikarın.
4. Çözünmüş kurutu tavaya alıp sosu pürüzsüzleşene kadar karıştırın.

PÜF NOKTASI

Kurutu sıcak suda 5 dakika bekletmek daha pürüzsüz bir sos verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sosu 11 kunun, yanına ekmek ve yeşillik koyun.

Alerjenler

Süt