

Satay Dip

Toplam 15 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 5 dk

6 kişilik

Kolay

~145 kcal

Açılış 11/10

Satay dip, yer fıstığı ezmesini soya, lime ve hindistan cevizi sütüyle yoğun bir şış sosuna çevirir.

Malzemeler

- 120 gr Yer fıstığı ezmesi
- 160 ml Hindistan cevizi sütü
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Lime suyu

Yapılış

1. Yer fıstığı ezmesi ile Hindistan cevizi sütünü küçük tencerede birleştirin ve düşük ateşte 15 dakika pişirin.
2. Soya sosu ile lime suyunu ekleyin, çırpıcıyla pürüzsüz bir dip sos oluşturun.
3. Sosu kısık ateşte 4-5 dakika çevirin, parlak ve kaşığı kaplayan bir kıvam alsın.
4. Satay dip'i 110°C veya oda sıcaklığında servis edin, bekledikçe koyulaşsın biraz suyla açın.

PÜF NOKTASI

Sosu düşük ateşte 15 dakika pişirin, ezmesi yüksek ateşte dibe tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

Tavuk şış, salatalık çubukları veya pirinç noodle yanında servis edin.

Alerjenler

Yer fıstığı

Soya