

Big Mac Sos

McDonald's'inkine tıpatıp benzeyen kolay ev yapımı Big Mac sos tarifi! Hamburger, patates ve salatalar için mükemmel. 5 dakikada hazır!

5 min

HAZIRLIK

1h

PIŞIRME

1h 5min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK



Malzemeler

- 3 yemek kaşığı mayonez
- 1 yemek kaşığı soğan
- 1 yemek kaşığı turşu çeşni
- 1 çay kaşığı beyaz şarap sirkesi
- 1 yemek kaşığı dijon hardal
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı soğan tozu
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı kırmızı tane biber
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

1 Tabanı karıştırın

Orta boy karışım kasesine 3 yemek kaşığı mayonez, 1 yemek kaşığı tatlı turşu turşusu ve 1 yemek kaşığı beyaz şarap sirkesi ekleyin.

- 2 Kaseye 1 ay kaşığı soğan tozu, 1 yemek kaşığı sarımsak tozu, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber, 1 çay kaşığı sarı hardal, 1 çay kaşığı ketçap ve 1 çay kaşığı şeker ekleyin.
- 3 Karışım tamamen pürüzsüz ve çizgisiz tek tip renkte olana kadar tüm malzemeleri 30-60 saniye güçlü bir şekilde çırpın.
- 4 **Sođutun ve lezzetleri geliştirin**
Sosu hava geçirmez bir kaba aktarın ve lezzetlerin kaynaşması için en az 1 saat buzdolabında bekletin.
- 5 Buzdolabından çıkarın ve servis etmeden önce iyice karıştırın, çünkü soğutma sırasında malzemeler ayrışabilir.

Besin Deđerleri

95	0.2g	2g	10g	1.5g	180mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAđ	şEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Sosu servis etmeden önce buzdolabında en az 1-2 saat soğumaya bırakın. Ev yapımı sosların tüm lezzetlerin düzgün bir şekilde kaynaşması için zamana ihtiyacı vardır, bu da daha otantik ve lezzetli bir tat sağlar.

Tatlı turşu turşusu bulunamıyorsa ince doğranmış tatlı turşu ile değiştirebilirsiniz. Bu ikameyi kullanıyorsanız, tarifte istenen ekstra şekeri eklemenize gerek yoktur.

Elinizde varsa beyaz şarap sirkesi yerine elma sirkesi kullanabilirsiniz. Lezzet biraz farklı olacak ama yine de lezzetli olacaktır.

Sosu her zaman buzdolabında saklayın ve bozulmayı önlemek için uzun süre oda sıcaklığında bırakmayın.

Sos, hava geçirmez bir kapta saklandığında buzdolabında 2 haftaya kadar dayanır.

Kullanmadan önce sosu her zaman karıştırın veya çalkalayın, çünkü ayrışma ev yapımı çeşniler için doğal ve normaldir.

Daha baharatlı bir versiyon için damak tadınıza göre bir tutam kırmızı toz biber veya birkaç damla acı sos ekleyin.

Parti veya yemek hazırlığı için kullanmayı planlıyorsanız tarifi ikiye veya üçe katlayın - iyi saklanır ve her zaman elinizin altında bulunması kullanışlıdır.