

# Currywurst Sos

Toplam 23 dk

Hazırlık · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~60 kcal

Açıklama 1/10

Currywurst sos, domates, köri ve sirkeyle sosis ve patates için baharatlı bir sokak sosudur.

## Malzemeler

- 300 ml Domates püresi
- 2 tatlı kaşık Köri
- 2 yemek kaşık Elma sirkesi
- 1 yemek kaşık Esmer şeker

## Yapılı

1. Köri tozunu küçük tencerede bir damla yağla 30 saniye çevirin, baharatlı kokusu açılısın.
2. Domates püresi, elma sirkesi ve esmer şekeri ekleyin, topak kalmaması için çırpıcıyla karıştırın.
3. Sosu kısık ateşte ara ara karıştırarak 2-15 dakika koyulaştırın, yüzeyinde yavaş baloncuklar göreceksiniz.
4. Tadım için tatlı dengesini ayarlayın, tuz ekleyin ama kaplayın ve kullanın.

### PÜF NOKTASI

Köriyi yağda 30 saniye kavurun; baharat çığ kalmaz.

### SERVİS ÖNERİSİ

Izgara dana sosis ve fırın patates üzerinde sıcak servis edin.