

Satay Dip

Toplam 15 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 5 dk

6 kişilik

Kolay

~145 kcal

Açıklama 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 düşük ateşte 15 dk pişirin.
2. Soya sosu ve lime suyunu ekleyip pürüzsüz bir dip sos elde edin.
3. Sosu küçük ateşte kaşığı kaplayan kıvamına gelene kadar çevirin.
4. Sos koyulaşmaz sıcak suyla açılarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Sosu düşük ateşte 15 dk pişirtin. Ezmesi yüksek ateşte dibe tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Yer fıstığı

Soya