

طرز تهیه آسان «سس انبه»

سس انبه یکی از سس های پرطرفدار و مقوی در سراسر جهان است. از آنجایی که انبه میوه ای مقوی و بسیار پرخاصیت است؛ تهیه سس انبه و استفاده از آن بسیار توصیه می گردد.

سس انبه دستور تهیه بسیار راحتی دارد و با دو روش تهیه می گردد. اولین روش تهیه سس انبه با پودر انبه و دومین روش تهیه سس انبه با میوه تازه است. سس انبه که با سرکه تهیه شده باشد مناسب انواع ساندویچ گرم به ویژه فلافل است و سس انبه بدون سرکه برای تهیه دسر و کیک مناسب می باشد.

مواد لازم برای تهیه سس انبه خانگی

- سرکه سفید 2/3 پیمانه
- پودر انبه 1 ق غذا خوری
- آب 5 ق غذا خوری
- جعفری خرد شده 1 ق مربا خوری
- نمک به مقداری کم
- فلفل قرمز 1/4 ق چای خوری

طرز تهیه سس انبه با پودر انبه خانگی و خوشمزه با طعم تند

مرحله اول: ترکیب کردن پودر انبه با آب و سرکه

برای تهیه سس انبه با پودر انبه ابتدا پودر انبه را از عطاری تهیه نمایید. سپس آب و سرکه سفید را در قابلمه ای بریزید. پودر انبه را به قابلمه اضافه نمایید و هم بزنید.

مرحله دوم: افزودن نمک و فلفل

پس از حل شدن کامل پودر انبه، نمک و فلفل را به آن اضافه نمایید. اکنون قابلمه را روی شعله قرار دهید. شعله را کم کنید و مواد داخل قابلمه را مرتباً هم بزنید.

مرحله سوم: به غلظت رساندن سس انبه

تا زمانی که مواد سس انبه به نقطه جوش برسد و قوام بیاید به هم زدن ادامه دهید. پس از چند دقیقه خواهید دید که سس انبه به غلظت ماست رقیق خواهد رسید. در این هنگام شعله را خاموش نمایید و اجازه دهید سس خنک شود.

مرحله چهارم: روش نگهداری سس انبه

به همین راحتی سس انبه با پودر انبه شما آماده است. می توانید آن را در ظرف شیشه ای در دار در یخچال نگهداری نمایید. سس انبه تا دو ماه در یخچال قابل نگهداری است.