



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## BALIK SOSLARI

### Tartar Sosu

Tartar sosu, özellikle kızarmış balıklar için popüler bir sos çeşidi olarak karşımıza çıkar. Bu sos bol miktarda mayonez içerir. Bu da onu kremi ve yoğun yapar. Turşu ve frenk soğanıyla da zenginleştirilebilen tartar sosu, deniz mahsulleriyle de tüketilebilir.

### Köri Sosu

Aslen Tayland'a özgü olan köri sosu, etli yemeklerin yanına çok iyi yakışır. Elbette balıkla birlikte de tüketilir. Bu zengin sos, bazı balık çeşitlerinin hafif lezzetini canlandırmak için tercih edilebilir. Sosun daha güçlü bir tat sunması için hazırlık aşamasında fesleğen kullanabilirsiniz.

### Kokteyl Sosu

Balığın yanında iyi giden bir diğer lezzet de kokteyl sosu. Bu sos, yemeklerine baharatlı bir tat katmayı seven balık tutkunları için ideal bir seçenek. Bu kırmızı sos, çeşitli kızarmış balık ve karides türleri ile muhteşem bir uyum yaratır.

### Soya Sosu

Soya sosu, yemeklerine üstün bir lezzet katmak isteyenler için iyi bir seçenek. Neredeyse tüm et yemeklerine en iyi şekilde eşlik edebilen soya sosu, muazzam tadıyla her türlü damak zevkine hitap eder. Balıkla birlikte tüketildiğinde de farkını ortaya koyan bu sos, kızarmış veya fırında pişirilmiş balıklarla tercih edilebilir.

### Hardal Sosu

Kolay hazırlanan ve keskin bir tat sunan sos çeşidi arıyorsanız, balıkla birlikte hardal sosunu mutlaka denemelisiniz. Tarçın ve sirke sayesinde yoğun bir lezzet vadeden bu sosu, özellikle hafif tatlı balıklarla birlikte tüketebilirsiniz.

### Limon Sosu

Lezzet yüklü limon sosu, özellikle panelenmiş ve kızarmış balıklar için tercih edilebilecek mükemmel bir sos çeşidi. Bu sos, çıtır çıtır kızarmış balıklarla birlikte tüketildiğinde damak zevkinizi tatmin edebilir.

