



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HANGİ YEMEKTE HANGİ SOS KULLANILMALI

Soslar yemeğin lezzetini artıran en önemli unsurdur. Ancak sos, beraber sunulduğu yemeğin tadını ortaya çıkarmalı hiçbir zaman yemeğin önüne geçmemelidir. Bu nedenle beyaz et ve kırmızı etlerde kullanılan soslar farklıdır. Tavuk veya hindi eti ile daha çok köri gibi baharatların ağırlıkta olduğu tatlı-ekşi soslar sunulmalıdır. Öte yandan aynı baharatlar tadını almanızı engelleyeceği için kırmızı et ile kullanılmamalıdır. Kırmızı et ile genellikle biberli, sebzeli soslar servis edilir. Yine hardal ve mayonez gibi etin yanında her zaman sunulan malzemelerle hazırlanan soslar da kullanılabilir. Balığı ise eğer ızgara yaptıysanız sossuz yemenizi öneririz. Sos yerine rokanın ağırlıkta olduğu salatalar yeterli olacaktır. Ancak kaya balıkları gibi beyaz etli ve buğulama veya köfte olarak da pişirilebilen balıkların yanında sos olarak otlu, mayonez bazlı zeytinyağı ve limon ile hazırlanan sostan tercih etmelisiniz.