



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZANYA VE KANELONİ SOSLARININ SERVİSİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Lazanya fırında sos beşemal ve içine konulan malzeme ile uyumlu başka soslarla piştiği için servis esnasında ekstra sosa ihtiyaç duyulmaz. Hazırlanırken mevcut olan soslarla beraber sıcak olarak sunulur. Kaneloni de lazanya gibi fırınlanan bir hamur işidir. Ancak daha az sosla piştiği için servise sunulmadan önce iç malzemesi ile uyumlu soslarla tamamlanabilir. Örneğin, sebzeli içlerle uyumlu sos demi glace veya sos tomato (domates) ilavesi gibi. Kaneloni sosları da diğerleri gibi mutfakta ya da servis esnasında eklenebilir.

Not: Hamur işi yemeklerle genellikle garnitür verilmediği için garnitür servisinden bahsedemeyiz. Hamur işleri kendi başlarına, sosları, iç malzemeleri ile muntazam birer porsiyondurlar. Hatta günümüzde vejetaryen ve natürel mutfak arayışları sayesinde sıcak başlangıç olmaktan çıkmış iyi birer ana yemek olmuşlardır. Spagettiye veya mantıyı yedikten sonra başka bir ana yemek siparişi vermek anlamsızdır. Yemeklerin tamamlayıcısı olan garnitürlere hamur işlerinde çok fazla ihtiyaç duyulmama nedeni; zaten garnitürleri içinde barındırmasıdır. Örneğin; Spagetti Bolonez, hem kendisi bir hamur işi, hem de sosu sebzelerden oluşan, ayrıca kıyma ile şarap da içeren yüksek kalorili ve uyumlu bir yemektir. Ayrıca yanında garnitüre gerek yoktur. Yemeğin kendi içindeki bu uyum diğer hamur işleri için de söz konusudur.