



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOS YAPIMININ İNCELİKLERİ

Sos yapmak aslında bir zaman işidir. Malzemelerin sosa doğru zamanda ve doğru sürelerde hazırlandıktan sonra eklenmesi gerekir. Dikkat edilmesi gereken noktalar es geçilmediği takdirde yemeğinize yakışacak bir sosu hazırlamak en az şeflerin hazırladığı kadar kolay olacaktır.

1 Krema ve yoğurt fazla kaynatılmaya dayanıklı olmadığı için çabuk kesilir! Yoğurdun sos içinde kesilmemesi için süzme yoğurt kullanılmalı. Süzme yoğurt, ısıya daha çok dayanıklıdır.

2 Bir sosun lezzetini arttırmanın en iyi yollarından biri, sosun kaynatılarak hacminin yarıya düşürülmesidir. Bu kaynatma işlemi sonrasında sosa ayrıca soğan ve çeşitli taze otlar da ilave edilebilir.

3 Nişastayla koyulaştırılan soslarda, nişastanın önce biraz sulandırılması gerekir. Aksi halde kaynamakta olan sosa doğrudan ilave edilirse pütürler oluşur. Nişastayı su yerine et suyu, tavuk suyu gibi sıvılarla da eritebilirsiniz. Sosa nişasta ilavesinde unutulmaması gereken bir başka nokta da, sosun nişasta eklenirken sürekli olarak bir telle çırpılmasıdır. Aksi takdirde, sosa pütürler oluşur.

4 Sosa eğer un eklenecekse önceden hafifçe kavrulması gerekir. Unu 5-15 dakika arası kısık ateşte kavurursanız kokusu gider. Koyu renkli ve fındığımsı kokulu soslar için kavurma süresi uzun tutulmalı ve fırında pişmiş etlerin bıraktığı yağ kullanılmalıdır.

5 Çeşitli et ve sebze yemeklerinin artan pişme suyu, sosların temelinde kullanılmak üzere bir kenara ayrılmalıdır. Dömiğlas ve benzeri temel sosların hazırlanmasında bunları kullanabilirsiniz. Bunlar sosun lezzetini artırır.

6 Temel bir beyaz sos, karışıma süt katılarak elde edilir. Bu sosun "ince" olması için 60 gram margarin ve 60 gram una katılarak hazırlanmış karışıma 1 litre süt ilave edilmelidir. Orta kalınlıkta bir sos için aynı miktarda süte iki misli margarin-un karışımı hazırlanmalıdır. İyice kalın bir sosa ise un ve yağ miktarları, 1 litre süt için, 180 grama çıkmalıdır.

---