



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOSLAR HAKKINDA

Milli Eğitim Bakanlığı

Dünyanın her yerinde sos yapımı mutfağın en ince ve özen isteyen işidir.

Türk Mutfağının temelinde soslar hemen hemen yok gibidir. Bizim kültürümüzde yemeğin suyu vardır. Bizde yemekler kendi suyuyla pişer ve servis edilir.

Klasik Fransız Mutfağında veya Batı Mutfağında yemek ve sosu ayrı ayrı hazırlanır.

Çeşitli etkileşimler sonucunda mutfak kültürümüzün içine soslar yerleşmiş, turizm - gıda sektöründe hatta ev hanımlarının mutfaklarında bile yer almıştır. Marketlerde hazır sosları şık ambalajlarıyla bulmak mümkündür.

Günümüzde Batı Mutfağının da bizim kültürümüzden etkilenecek yemek sularını sos gibi servis etmeye başladığı görülmektedir.

Bir tabak yemeğin içinde en önemli tamamlayıcılardan birisi sosudur. Sos, hem görünüş, hem de lezzet yönünden yemeği eksiksiz bir bütün haline getirir.

Güzel hazırlanmış bir yemek için doğru sosun seçilmesi ve en iyi şekilde hazırlanması gerekir.

İyi hazırlanmış bir tabak yemeğin görünümünü ve tadını sos ile garnitürler tamamlar. Ancak hiçbir sos yemeğin tadının önüne geçmemelidir. Yemeğin görüntüsü ve tadını ortaya çıkarmalıdır.