



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLAR

Yemeklerde salça, kızartılmış etlerden sızan et sularının ya da haşlanmış et, tavuk, balık sularının, hattâ zeytinyağının, un, yumurta vesaireyle yemeklerin üstlerinde durabilecek koyulukta bir kıvama getirilmesi demektir. Salçaların yemeklere etkisi büyüktür. Öyle yemekler vardır ki bunları salçasız yemek pek mümkün değildir.

Salçaları genel olarak beş türe ayırmak gerekir. Her türün de pek çok benzerini yapmak mümkündür.

Bu beş tür salçayı şöyle sıralayabiliriz:

Siyah salçalar : Fırında kızartılmış etlerden sızan et suyunun, un, domates gibi katkılarla koyulaştırılması sonucunda ortaya çıkan kırmızı veya siyahımsı salçalardır.

Beyaz salçalar : Süt, çiğ krema ya da tavuk, dana, balık sularından birinin unla koyulaştırılması sonucunda olan beyazımsı salçalardır.

Sarı salçalar : Çiğ ya da az pişirilmiş yumurta sarılarına bol zeytinyağı veya mısırözü yağı yedirerek koyulaştırılmış mayonez ya da yumurta sarılarının az pişmesinden sonra bolca yağ katılarak elde edilen sarı salçalardır.

Usareli salçalar : Limon veya sirkeye zeytinyağı ya da un ve yumurta katarak ortaya çıkarılan terbiyemsi salçalardır.

Liyezon yani bağlantı salçaları : Yumurta, un, süt, tereyağı, hattâ limon birbirleriyle karıştırıldıktan sonra pişirilerek koyulaştırılması sonucunda ortaya çıkan bir türlü salçalardır ki yalnız çorbalarda kullanılırlar.

[ML® Biber Salçası için tıklayın](#)
