



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SPAGETTİ SOSLARI

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

Spagetti için soslar çok önemli tamamlayıcılardır. Spagettiler genellikle servis edildikleri bu soslara göre isim alırlar. Spagettiler için özel olan bu soslar genellikle temel tomato (domates) sosa türeyen yardımcılarıdır. Sos tomato adından da anlaşıldığı gibi ana maddesi domates olan ve buna ilave tereyağı, baharatlar vb. ile tatlandırılan sostur. Spagettiye haşlama sonrası sıcak olarak eklenir ve servise sunulur. Sos tomato tek başına olduğu gibi genellikle türeyenleri ile de sunulur. Napoliten sos için ana sosa bir adet doğranmış kuru soğan, kabukları soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış domates ve kıvam için un eklenir. Kendi adı ile sunulan spagettide kullanılır. Bolonez sos ise temel tomato sosa soğan, dana kıyması ve maydanoz ilavesi ile hazırlanır.

Not: Günümüz mutfak üretiminde spesiyal yani özel üretim önemlidir. Klasik tadların yanı sıra yemek üreticileri kendi yaratıcılıklarını sergilemeye yönelmişlerdir. Tercih zenginliği için bu gereklidir. Bu özgünlük kendini yemeğin sunumunda da göstermektedir. Yemeklerin sos, garnitür, kuver, baharat vb. tamamlayıcı tad ve görsel öğeleri mutfak ve servis sorumluları tarafından işletme ve yemeğe özgün olarak belirlenir. Bu durum bütün yemekler veya bütün işletmeler için ortak servis hazırlığı ve sunumunu da etkilemiştir.