



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSHİ EŞLİKÇİLERİ SOSLAR

Sushi servis edilirken mutlaka yanında sos da kullanılmaktadır, bu soslar sushiye farklı bir lezzet ve aroma katar. Asya mutfağı ürünleri satan herhangi bir yerden bu soslara ulaşabilir ve sushi servisinizi yaparken kullanmayı tercih edebilirsiniz.

Soya Sosu: Japon mutfağında en çok tercih edilen bu sos sushinin en çok tercih edildiği soslardan biri. Fakat soya sosu ile sushinin birleşmesinde dikkat edilmesi gereken bir nokta var. Sushinin piriç kısmı değil iç dolgulu olan kısım soyaya batırılıyor çünkü piriç sosu emerse sushiniz dağılıbilir ve tadı değişebilir.

Wasabi: Aynı isimdeki bitkinin kökünden elde edilen acı bir sostur. Soya sosu ile birlikte kullanılarak tercih edilir. Çok acı aromaya sahip olduğu için dikkatli olunmasında fayda var.

Gari: Zencefil kökünden elde edilen bir turşudur. Hafif tatlımsı bir tada sahiptir ve farklı bir sushi yemek isterseniz bu turşuyu yiyerek ağzınızdaki tadı nötrleyebilirsiniz.

