



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI SOSLARI

Yemekten sonra yenen desertler (tatlılar) yanında servis edilen soslar genellikle kremalı ve meyveli olmak üzere ikiye ayrılır.

Kremalı soslar: Daha önce bilgi verildiğine göre krem angalezin herhangi bir esansla karışmış biçimidir. Bu esans çikolata praline, kahve, portakal veya limon olabilir.

Meyvalı soslar: Sıcak veya soğuk desertlerle verilen bu soslar taze meyvelerin püresi ile veya konserve meyvelerle, veya jölelerle yapılabilir. Genellikle bütün meyveler sos yapmada kullanılır. Sadece sıcak meyveli soslar için kayısı tercih edilir. Çilek, ahududu ve benzeri, içinde meyvenin etli kısmı taze olarak rendesi kullanılır.

Meyveli sosların uygulanması : Bir kilo meyve süzgeçten geçirilir içine bir litre su, 1 kg. şeker ilave edilerek bu karışım ateşte kaynatılırken on gram nişasta ilave edilir. Bu sos, bir kilo reçel ve 7 desilitre su ilede yapılabilir. Ve süzgeçten geçirilerek uygulanır.
