



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEMEĞE DEĞER KATAN TAT SOSLAR

THY Skylife

Güzel bir yemeğin tamamlayıcıları arasında kuşkusuz birçok ayrıntı yer alır. Doğru malzemelerin bir araya getirilmesi kadar, malzemenin tazeliği ve kullanım oranları da önemli rol oynar. Soslar bu noktada yemeğin pişirim ve servisinde bir lezzet ve kıvam sağlayıcı olarak büyük bir önemle ortaya çıkar. Profesyonel mutfaklarda sos aynı zamanda malzemenin pişirilmesi öncesinde hazırlanıp tatlandırılmasında da sık kullanılır. Ağırlıklı olarak kırmızı etin yumuşatılmasında çok farklı soslar uygulanır. Kümes hayvanları ve deniz mahsullerinin de terbiye ve marine edilmesi aslında bir pişirme öncesi soslamadır. Kalamar, ahtapot ve sübye gibi balığa göre eti oldukça sert olan türler mutlaka pişirme öncesi bir takım soslara yatırılarak dinlendirilir. Kırmızı etin süt ve soğandan yapılan yumuşatma amaçlı soslanması, tavuk etinin ızgara öncesinde baharat ve salça karışımı soslara yatırılması gündelik mutfak deneyimlerinde bolca uygulanır.

Uzak Doğu mutfağında soslar yemeklerin ana bileşeni olarak kullanılır. Yemeğe acı, ekşi ve tatlı aromalar yüzlerce değişik türü olan soslarla kazandırılır. Soya sosu bu aromalar içerisinde tüm dünyada en bol kullanılan ve Uzak Doğu mutfağında neredeyse tuzun yerine kullanılan çok değerli bir tatlandırıcıdır. Avrupa mutfağı da soslara yaygın biçimde yer verir. Özellikle salata ve tatlılarda kullanılan çikolata ve krema bazlı soslar Avrupa ve Akdeniz mutfağının karakteristik özelliklerinden. Ana yemeklerde dipsos olarak servis esnasında kullanılan sos türleri de günümüzde tüm dünyada tercih edilen bir uygulama. Geleneksel Osmanlı mutfağı da sosları yoğun ve oldukça nitelikli halde kullanan bir zenginlik sunuyor.

Et ve kemiklerin kaynatılmasıyla elde edilen et suyu lezzet ve kıvam artırıcı bir unsur olarak başta pilav ve bakliyat yemekleri olmak üzere çok çeşitli yemeklerin gözdesidir.

Tarçın, zencefil, karabiber, kimyon gibi temel baharatların yanında elma, ayva, badem, ceviz gibi meyve ve yemişlerle bal Osmanlı lezzetlerinin soslarında yoğun kullanılan malzemeler. Osmanlı Türk mutfak geleneğinde sos kullanımı tencere yemeklerinden ziyade tatlı çeşitlerinde görülür. Sirke, limon suyu, zeytinyağı ve yoğurt gibi fazla işlenmemiş ve baskın aromalarını sos içinde de devam ettiren malzemeler güncel mutfak kültürümüzde yerini sürdürüyor.