

BÜYÜK
SOS
ŞÖLENİ

SEVİNÇ UZCAN

SELİN BAĞÇACI ÜNLÜ

fotograflar

ECE BAĞÇACI





İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ 7

MAKARNA SOSLARI 9

MAKARNA DEYİP DE GEÇMEYİN 11

SALATA SOSLARI 59

İŞİN LEZZETİ SOSUNDA 61

DİP SOSLAR 103

LEZZETİN RENKLERİ DİP SOSLAR 105





MARINARA SOS

*1 kg ince kabuklu, olgun ve sulu domates, enlemesine
ortadan ikiye kesilmiş, çekirdekleri çıkarılmış*

4-5 diş sarmısak, ikiye bölünmüş

3 kaşık zeytinyağı

8-10 dal taze fesleğen, kullanmadan hemen önce ince doğranmış

Yarım çay kaşığı kuru kekik

Yarım çay kaşığı kırmızıbiber

125 ml kırmızı şarap

Tuz

Domates ve sarmısakları derin bir kabın içinde zeytinyağı ile harmanladıktan sonra ısıya dayanıklı bir kaba alarak önceden 200° C ısıttığınız fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.

Pişmiş domates ve sarmısaklara, fesleğenin yarısını, kekik, kırmızıbiber ve tuz ilave ederek mutfak robotunda püre hâline getirin. Bu işlemde önce, arzu ederseniz fırından çıkardığınız domateslerin kabuklarını ayırabilirsiniz.

Püreyi hazırladıktan sonra derin bir tavaya koyun, içine şarabı ekleyin ve sos koyu bir kıvamda gelene kadar, yaklaşık 25 dakika orta ateşte pişirin.

Pişen sosu kalan fesleğenle karıştırın ve makarnayla birlikte servis yapın.



ARRABBIATA SOS

4 kaşık zeytinyağı

2 orta boy acı kırmızı biber, ince doğranmış

2 diş sarmsak, ince doğranmış

500 g konserve doğranmış domates

50 g Parmesan peyniri, rendelenmiş

Tuz

Bir tavada zeytinyağını kızdırın, acı kırmızı biber ve sarmsağı ekleyin. Yağa tatlarını vermeleri için kısık ateşte birkaç dakika karıştırın.

Daha sonra ateşi yükseltip domatesleri ekleyin ve tuzunu ayarlayın. Kaynama noktasına geldiğinde altını kapatın, makarnayla karıştırın.

Üzerine parmesan rendesini serperek servis edin.



CARBONARA SOS

2 yumurta sarısı (kullandığımız yumurtalar küçükse
bir yumurta sarısı daha ekleyebilirsiniz)

100 ml krema

100 g Parmesan peyniri, rendelenmiş

200 g beykın, küçük doğranmış

Taze çekilmiş karabiber

Tuz

Yumurta, krema, parmesanın yarısı, tuz ve karabiberi bir kabın içinde çırpın.

Diğer tarafta beykını yapışmaz bir tavada, altın rengi alana kadar kızartın.

Pişmiş makarnayı süzün, kremalı karışımın içine alın. Yumurtalar makarnanın sıcaklığıyla hemen pişecektir.

Kızarmış beykınları makarnaya ekleyerek karıştırın. Ayırdığınız parmesan rendesini de üzerine serpererek servis edin.

NOT1 Bu İtalyan sosun kökeninde krema yer almıyor ve krema yerine bolca zeytinyağı kullanılıyorken zamanla krema kullanılmaya başlanmış. Bizim damak tadımız buna alışkın olduğu için biz de bu reçeteyi kremalı olarak paylaşmayı tercih ettik.

NOT2 *Alfredo* ve *carbonara* sos çoğu zaman karıştırılır, ancak *carbonara* sosun içinde yumurta ve et varken, *alfredo*'da yoktur. *Alfredo* sadece krema, tereyağ ve parmesan ile hazırlanır. Genellikle maydanoz, karides ya da tavuk gibi başka malzemelerle karıştırılarak servis edilir.

