



TÜRK MUTFAĞININ ANA SOSLARI

WTCA-Dünya Türk Mutfağı Akademisi ile birlikte TMDH-Türk Mutfağı Diriliş Hareketi, Türk mutfağının ana sosları olarak aşağıdaki 5 sosu mevcut sıralamasıyla ve isimleriyle 26 Ağustos 2022 tarihinde kabul etmiştir.

1. **Sultan Sos**
2. **Ata Sos**
3. **Mengen Sos**
4. **Ekşili Meyve Sos**
5. **Domates Sos**

Hatırlatıcı Formül: SAMED = S+A+M+E+D = (Ana Sosların Baş harfleri)

- ❖ **Sultan Sos**
- ❖ **Ata Sos**
- ❖ **Mengen**
- ❖ **Ekşili Meyve Sos**
- ❖ **Domates Sos**

I. GİRİŞ

- A. Bu çalışma içerisinde sadece soslarda kullandığımız malzemelere yer verilecektir.
- B. Bu çalışma içinde henüz ayrıntılı tarif reçetelerine yer verilmeyecektir.
- C. Bu çalışma Türk mutfağının Ana soslarıyla ilgili temel bir şablon niteliğindedir ve ileride yapılacak çalışmalarla geliştirilecektir.
- D. Bu çalışma Kurucu Genel Başkanımız Sayın Tolgahan Gülyiyan tarafından bizzat oluşturulmuştur. Bu çalışmanın tüm telif hakları Kurucu Başkanımız tarafından Dünya Türk Mutfağı Akademisi'ne ve Türk Mutfağı Diriliş Hareketi'ne devir edilmiştir.
- E. Yayınlamış olduğumuz tüm çalışmalarımızda olduğu gibi bu çalışmanın çıkar amaçlı olarak haksız şekilde maddi kazanç ya da menfaat sağlamak amaçlı çoğaltılarak kullanımı veya izinsiz olarak basılıp çoğaltılması uluslararası yasalar çerçevesinde suç teşkil eder.
- F. Evrensel hukuka aykırı eylemlerde bulunabilecek olası gerçek veya tüzel kişilerin herhangi bir hak ihlali yapmış olduklarının tespiti yapılırsa; TMDH, uyarı yapılmaksızın evrensel olarak dünyada kabul edilen fikir ve sanat eserleri-telif hakları kanunları çerçevesinde yasal süreç başlatma hakkına sahiptir.
- G. Bu çalışmanın maddi bir karşılık beklemezsizin kaynak belirtmek suretiyle Türk mutfağının ve Türk aşçıların faydası gözetilerek kişisel gelişim amaçlı paylaşılmasında hukuken bir sakınca bulunmamaktadır.

II. ANA SOSLAR

1. Sultan Sos

Malzemeler:

-Tereyağı-Un-Süt-Tuz-Beyaz Biber

➤ TÜRETİLEN SOSLAR

- ◆ Hünkâr Sos (Sultan Sosa eklenerek: krema-muskat rendesi)

2. Ata Sos

Malzemeler:

- Un-Yoğurt-Limon Suyu-Kullanılacak yemeğe göre kaynar sıcaklıkta su
(Sebze suyu / Et suyu / Tavuk suyu / Deniz mahsulleri suyu)

➤ TÜRETİLEN SOSLAR

- ◆ Türk Sos (Ata sosa eklenerek: Yumurta Sarısı)

3. Mengen Sos

Malzemeler:

-Havuç-Soğan-Et suyu-Ev yapımı Domates Salçası-Diş Sarımsak-Defne Yaprığı-Tereyağı

-Un-Karabiber-Tuz

(Mengen sosu, Tavuk suyu, Balık Suyu veya Sebze suyu ile farklı malzeme içerikleriyle yapıldığında ayrı ayrı farklı isimlendirilecektir.)

4. Ekşili Meyve Sos

Açıklama:

Ekşili meyve sosu, (Yeşil, Mor, Kırmızı, Sarı) Erik gibi ekşili tüm meyvelerin tazesinden ya da kurusundan eşit miktarda tereyağı-un meyanesi ile su eklenerek sıcak servis edilen yemeklerin hazırlanışı esnasında veya tabak servisinde kullanılması için yapılan sostur. Farklı teknik ve malzemeler kullanılarak soğuk olarak da et, tavuk, sebze, deniz mahsulleri veya şarküteri ürünleri ya da salatalar dahil soğuk olarak servis edilen tüm gıdalar için de kullanılabilir olan tüm türetilen (türetilmiş) sosları kapsar.

Soğuk olarak hazırlanacak olan bazı türetilmiş soslarda un kullanılmaz. Soğuk türev soslarda farklı sos hazırlama teknikleri ve malzemeleri kullanılarak ekşili meyve soslar hazırlanır.

Not-1: Domates Salçası ile yapılan yemekler Türk mutfağına sonradan girmiştir. Bu esas göz önüne alındığında: Ekşili meyve sosları Türk mutfağında salça kullanılarak yapılmakta olan bütün tencere yemekleri için salça yerine de kullanılabilir. Domates salçasının kullanıldığı tüm et, tavuk, balık ve deniz ürünleri, sebze yemeklerinde domates salçası yerine meyve özü sosları kullanılabilir.

Not-2: Ekşili meyve sosları soğuk oluktan zeytinyağı ve limon gibi malzemelerle Türk mutfağının salata sosları oluktan belli kategoriler altında farklı isimlerle oluşturularak ilerleyen zamanlarda oluşturulacaktır.

5. Domates Sos

Malzemeler:

-Havuç-Soğan-Taze Yeşil ve Kırmızı Biber-Tereyağı-Zeytinyağı-Un-Defne yaprağı-Diş sarımsak-Sebze suyu-Doğranmış kabuksuz domates-Şeker-Tuz-Karabiber-Ev yapımı domates salçası

Bu sosun alt kategorilerinde yer alacak olan türev soslar içinde soğuk servis edilen soslar yer alacaktır. Bu türev soslar soğuk servis edilen zeytinyağlı yemekler için hazırlandığında içerilerinde tereyağı asla kullanılmaz.

III. GENEL AÇIKLAMALAR

- Bu soslar Türk mutfağının temel ana soslarıdır. Bu sosların alt kategorisi olarak yine bu soslardan türettiğimiz ayrı soslar oluşturularak isimlendirilecektir.
- Örnek-1: Alt kategori sosları arasında yer alacak olan bazı soslar şunlardır: Ana soslarımızdan olan Sultan sosun altında Hünkâr Sos; muskat rendesi, krema ilavesiyle yer almaktadır. Ana soslarımızdan olan Ata sosun altında Türk sos ise Ata sosa yumurta sarısı eklenerek Türk mutfağının klasik tekniği uygulanarak hazırlanır. Yine Ana soslarımızdan olan Ekşili Meyve sosun altında soğuk olarak hazırlanacak olan henüz isimlendirilmemiş olan bazı salata sosları ve türevleri de yer alacaktır.
- Genel ana soslarımız içerisinde yer alan sosların alt kategorisinde yer alacak olan soslar içerisinde soğuk soslarda yer alacaktır. Soğuk olarak da kullanılabilir olan soslar arasında yer alacak olan soslar sadece salatalar için değil, aynı zamanda soğuk olarak tüketilen şarküteri, deniz mahsulleri vb. gibi ürünler için de kullanılabilir olan soslar olacaktır.
- Dünya genelinde sadece Türk mutfağı konusunda deneyimli ve uzman olarak bu çalışmamıza katkı sağlamak isteyen herkes bizimle fikir ve düşüncelerini paylaşabilir.
- Türk mutfağı konusunda bilgili ve tecrübeli olduğunu düşünerek bu çalışmaya karşılık beklemeden sadece Türk mutfağının çıkarları doğrultusunda katkı sağlamak isteyen herkes 5 ana sosumuzun alt kategori soslarını oluşturma, isimlendirme ve geliştirme konusunda çalışmalar yaparak bize iletebilir. Tarafımıza iletilen taslak çalışmalar içerisinde Türk mutfağının ana soslarına katkı sağlayacak fikir ve düşüncelerin olması durumunda mevcut çalışmamız sizin isimlerinizin de yer alacağı fikir ve düşüncelerinizle de şekillenecektir.
- Uygun görülecek olan tüm fikirler değerlendirilecektir. Olasılık dahilinde bu çalışmamıza katkı sağlayabilecek eğitim ve tecrübe düzeyine sahip olanların tüm fiili katkıları güncellenecek olan çalışmalarda isimleriyle birlikte yazılacaktır.
- Türk mutfağı, mutfak kültürümüz için çalışan herkesin bu çalışmamıza sağlayabileceği olası tüm katkıları takdir edecek ve olası katkıları sağlayan herkesi yaptıkları katkılar kadar toplumla paylaşacaktır.
- Türk mutfağı konusunda uzman ve tecrübeli olarak mevcut çalışmamızı inceledikten sonra bu çalışmaya katkı sağlamak amacıyla taslak çalışmalar oluşturacak olanlar bizlere çalışmalarını info@tmdh.net e-posta adresimizden iletebilirler.

TELİF HAKKI SAHİBİ: Dünya Türk Mutfağı Akademisi & Türk Mutfağı Diriliş Hareketi
ÇALIŞMAYI YAPAN: Tolgahan Gülyiyan
KONU: Türk Mutfağının Ana Sosları
YAYIN TARİHİ: 26 Ağustos 2022
BELGE NO: TMA-019871-S
DOSYA NO: 0019
Detaylı Anlatım Bağlantısı: <https://www.youtube.com/watch?v=e2a5AxAgRsk>

BİLGİ: Bu çalışma Kurucu Başkanımız Sayın Tolgahan Gülyiyan tarafından bizzat oluşturulmuştur. Yine bu çalışma bizzat kendisi tarafından Türkiye Aşçılar Bayramı'nda (26-30 Ağustos Türk Mutfağının Zafer Günleri-Bayramı) yani 26 Ağustos 2022 tarihinde kamuoyuna ilan edilmiştir.

Sn. Tolgahan Gülyiyan, dünya genelinde bu çalışmaya katkı sağlayabilecek düzeyde liyakati olan Türk mutfağı uzmanlarına konuyla ilgili katkı sağlama davetinde bulunmuştur. Davette bulunulanlar içinde sadece Sn. Hülya Erol, Türk mutfağının Ana Sosları çalışmasına eklenmesi için ekşili meyve sosunu bizzat önermiştir. Önerisiyle Türk mutfağına katkı sağlamış olduğu için Sayın Hülya Erol'a teşekkür ederiz.

Bu çalışmanın oluşturularak ilan edilme nedenlerine dolaylı şekilde de olsa farkında olmadan katkıda bulunmuş olan isimlere Sayın Tolgahan Gülyiyan kayda alacağı videoda bizzat değinecek ve çalışmasının oluşma sürecini detaylı olarak açıklayacaktır.)



Yasal Uyarı: Eser sahibinin izini olmaksızın sitemiz üzerindeki tüm içeriklerin tamamının veya bir kısmının kötü niyetli kişilerce herhangi bir şekilde çıkar elde etme amaçlı olarak kullanımı uluslararası yasalar çerçevesinde suç teşkil etmektedir. Sitemizde yer alan tüm içeriklerin ve projelerin yasal telif hakları ilgili kanunlar çerçevesinde kurumumuza aittir. Yasalar çerçevesinde yüz kızartıcı suçlar arasında bulunan fikir ve sanat eseri hırsızlığı gibi konularda suç teşkil edecek bir eylemde bulunmadan önce lütfen bu konular ile ilgili olarak yasal uyarılar kısmını ve bulunduğunuz ülkelerde geçerli olan ilgili konudaki uluslararası yasaları titizlikle okuyunuz.

TELİF HAKKI SAHİBİ: Dünya Türk Mutfağı Akademisi & Türk Mutfağı Diriliş Hareketi
ÇALIŞMAYI YAPAN: Tolgahan Gülyiyan
KONU: Türk Mutfağının Ana Sosları
YAYIN TARİHİ: 26 Ağustos 2022
BELGE NO: TMA-019871-S
DOSYA NO: 0019
Detaylı Anlatım Bağlantısı: <https://www.youtube.com/watch?v=e2a5AxAgRsk>



TMDH

TÜRK MUTFAĞI

DİRİLİŞ HAREKETİ

Yasal Uyarı: Eser sahibinin izni olmaksızın sitemiz üzerindeki tüm içeriklerin tamamının veya bir kısmının kötü niyetli kişilerce herhangi bir şekilde çıkar elde etme amaçlı olarak kullanımı uluslararası yasalar çerçevesinde suç teşkil etmektedir. Sitemizde yer alan tüm içeriklerin ve projelerin yasal telif hakları ilgili kanunlar çerçevesinde kurumumuza aittir. Yasalar çerçevesinde yüz kızartıcı suçlar arasında bulunan fikir ve sanat eseri hırsızlığı gibi konularda suç teşkil edecek bir eylemde bulunmadan önce lütfen bu konular ile ilgili olarak yasal uyarılar kısmını ve bulunduğunuz ülkelerde geçerli olan ilgili konudaki uluslararası yasaları titizlikle okuyunuz.