



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARNİTÜR ÇEŞİTLERİ VE KULLANIM ALANLARI

Garnitürler 2 ye ayrılırlar.

- a Tatlı garnitürleri,
- b Tuzlu garnitürleri,

a) Tatlı garnitürleri;

İsminden de anlaşılacağı üzere tatlılarda kullanılan garnitürlerdir. Kaymak, fıstık, ceviz, fındık, hindistancevizi, hakikî kremşanti, kestane ve meyvelerden hazırlanan salçalar, meyve kabuklarının tatlıda kaynatılmasıyla hazırlanan garnitürler renk uyumu ve lezzet düşünülerek uygun tatlıların yanına konabilir.

Örneğin : Hamur tatlılarına kaymak, fıstık, ceviz, v.s.). Sütlerin yanına ; Meyve salçaları.

Kompostolara : Portakal kabuğundan hazırlanan garnitürler konabilir.

b) Tuzlu garnitürleri:

Tuzlu yemeklerde kullanılır. Genellikle et, balık tavuk v.s. yemeklerin yanında kullanılır.

Tuzlu garnitürlerin ekserisi sebzelerden hazırlanır. Kızarmış et yemeklerinin yanına kızarmış ve haşlanmış garnitürler konur.