



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLAR

Acı Kırmızı Toz Biber

Acı ve tatlı taze biberlerin kurutulup, dövülmesinden elde edilmiştir. Sıcak yöre yemeklerinin çoğunda kullanılır.

Adaçayı

Ballıbabagillerden kokulu bir bitkidir. Ege bölgesinde, çay yapılan bir aromalı ot. Avrupa ülkelerinin mutfaklarında kızarmış patateslerin, hamurlara koyulan yağların kokulandırılmasında, salamuralarda, etlerin dinlendirilmesinde kullanılır.

Anason

Anayurdu Mısır olan anason, maydanozgillerden bir bitkinin küçük, yeşilimsi, taylı ve baharlı bir tohumudur. Hamur işlerinde, rakıcılıkta, gevreklerde, çöreklerde kullanılır.

Ardıç

Kozalaklılardan, yaz, kış yapraklarını dökmeyen, güzel kokulu, siyahımsı, yuvarlak yemişleri bulunan bir ağaççıktır. Kümes hayvanlarının etlerinin pişirilmesinde ve dinlendirilen etlerde kullanılmaktadır.

Beyaz Toz Biber

Karabiberin dış kabuğu alınmış ve öğütülmüş olanıdır. Karabiberden daha keskin kokuludur ama tadı karabibere göre daha hafiftir.

Biberiye

Küçük, kalınca, ensiz ve kokulu olan yaprakları av ve kümes hayvanlarının etlerinden yapılan yemeklerde, et yemeklerinde ve soslarda kullanılır. Tazesinin kullanıldığı her yerde kullanılır.

Çemenotu

Sert, kahverengimsi sarı renkli bir tohumdur. Öğütülmüş olarak turşularda, çorbalarda, soslarda, güveçlerde ve et yemeklerinde kullanılır.

Cevz-i Bevva

Sıcak bölgelerde yetişen bir ağacın bir yemişidir. Rendelenerek toz haline getirilir ve tavalarda, beşamel soslarda, et, dolma ve sarmalarda kullanılır.

Çörekotu

Çöreklerde ve ekmeklerin üzerine pişirilirken serpilir. Salatalarda da çörekotu kullanılabilir.

Defne

Çeşitli balık, et, kümes ve av hayvanlarının etlerinden yapılan yemeklerde, soslarda ayrıca bazı turşu ve konservelerde kullanılır.

Dereotu

Maydanozdan sonra en çok kullanılan taze ot. Sindirimi kolaylaştırıcı bir bitkidir. Birçok salata ve zeytinyağlı yemeklerde kullanılır.

Dolmalık Fıstık

Özellikle dolma içlerinde kullanılır.

Fasulye Otu

Özellikle kurufasulye ya da diğer baklagiller pişirilirken katılırsa lezzet veren bir ottur.

Frenk Fesleğeni

Nanegillerden tropik kökenli bir ot. Domatesle mükemmel bir uyumu vardır. Patlıcan ve biberli yemeklerle de önerilir. Sarımsakla birleştiğinde biberli bir tat kazanır.

Frenk Maydanozu

Yerli maydanozun kıvrık yapraklısı. Kokusu daha hafiftir. Süslemeye çok uygundur.

Hardal

Bu bitkinin tohumu un durumuna getirilir ve sirkeyle karıştırılarak macun kıvamında bir karışım yapılır. Izgara etlerin yanında ve bazı soslarda kullanılır.

Haşhaş Tohumu

Haşhaş bitkisinin tohumudur. Mavi-siyah veya beyaz renkte olur. Ekmek, çörek, börek gibi fırın ürünlerinde kullanılır. Ayrıca kavrularak salata, kanepeler, meze ve sebze yemeklerine de katılır.

Hintceviz

Bir diğer adı muskattır. Beşamel sos ve benzerleri ile peynirli yemeklerde kullanılır. En ince rendeden çekilir. Acımsı tadından ötürü çok küçük miktarlarda kullanılmalıdır.

Karabiber

Kuru ve siyah tanelerinin baharlı ve acı bir tadı vardır. Hemen hemen her türlü yemekte bütün veya toz durumda kullanılmaktadır.

Kakule

Sıcak iklimlerde yetişen kakulenin tohumları küçük ve beyazımsı renktedir. İştah açıcı ve mide bozukluklarını giderici özelliği vardır. Bu nedenle hem baharat, hem de ilaç olarak kullanılır.

Karanfil

Bu bitkinin koyu renkli, küçük çivi biçimindeki tomurcukları kurutulur ve öğütülerek toz haline getirildikten sonra veya dövülmeden tane olarak kullanılır. Kompostalarda, bazı tatlılarda, şerbetlerde, keklerde, dondurmalarda, soğanla birlikte bazı yahnilerde kullanılır. Elma ile ilginç bir uyumu vardır.

Kerbel

Bir maydanoz türüdür. Salatalarda kullanılır.

Kereviz

Kökleri ve yaprakları sebze olarak kullanılan bir bitkidir. Genel olarak pişirilerek yenir. Bazı yerlerde yaprakları çiğ olarak da kullanılmaktadır.

Kekik

Etlerde, ızgaralarda, sebzelerde ve balıklarda kullanılır. Özellikle çorbalarda nane gibi kekik de bol kullanılır.

Kimyon

Genel olarak toz halinde kullanılmaktadır. Türk mutfağında, köftelerde, bazı et yemeklerinde ve sucuk yapımında kullanılır.

Kişniş

Kişniş genellikle şuruplarda ve likörlerde kullanılmaktadır. Kişniş şekeri pastacılıkta ve bazı et yemeklerinde de kullanılmaktadır. Bitkinin yaprak ve filizleri de çorba ve salatalara doğranarak yenir.

Köfte Baharı

Köftelerde kullanılır.

Köri

Kimyon, biber, zerdeçal, kişniş, karanfil, kakule, zencefil, hintceviz, demirhindi ve acı kırmızı biberden oluşan bir baharat karışımıdır.

Kuru Tarhun

Tazesinin kullanıldığı her yerde kullanılır.

Kuşüzümü

Pilav, dolma içleri ve bazı tatlılarda kullanılır.

Maydanoz

Her türlü salata ve yemekte kullanılır. Kök maydanozda ıtırılı bir yağ bulunduğundan bazı soslarda ve yemek sularında bu köklerden yararlanılmaktadır.

Melisotu

Salata veya taze meyveler ile kullanılır.

Mercanköşk

Kekiğe çok yakın bir ottur. Salatalardan başka et yemeklerinde, sebzelerle de kullanılır. Genellikle yemeğe pişmesine yakın konur. Sindirimi kolaylaştırıcı bir etkisi olduğundan, av etleri gibi sindirimi zor yemeklerde mutlaka kullanılır.

Miskotu

Kaz, ördek, yılanbalığı gibi yağlı yiyeceklerde ve yahnilerde kullanılır. Vermut tipi bazı şarapların yapımında vazgeçilmez bir ottur.

Muskat (küçük Hindistan cevizi)

Kullanılan kısmı tohumudur. İtırılı bir tada ve kokuya sahip olan muskat çok sert olduğundan rendelenmiş olarak da satılır. Antiseptik, iştah açıcı, mide ve kalbi kuvvetlendirici ve safra taşlarının erimesine yardımcı özellikleri vardır.

Nane

Çorbalardan sebzelere kadar birçok yemekte kullanılır. Etlerden koyun ve kuzuya konulur. Ayrıca genellikle salatalarda da kullanılır.

Pembe biber

Özellikle soslarda, et ve balık yemeklerinde kullanılır.

Pimpinel

Bir anason türüdür. Genellikle çorba, sebze ve balık yemeklerinde kullanılır.

Pul Kırmızı Biber

Acı taze biberlerin kurutulup pul haline getirilmesi ile yapılır.

Rezene

Anason kokulu bir ot. Yaprakları dereotuna benzeyen, kökü de sümbül soğanını andıran bu bitkinin yemeği ve salatası yapılır.

Roka

Yaprakları turp yaprağına benzeyen bir bitkidir. Salata olarak veya tava ve ızgarada pişirilmiş balık yemekleriyle birlikte yenir. Ayrıca, servis tabaklarının süslemesinde de kullanılır.

Safran

Safran, kullanıldığı yemeğe sapsarı bir renk verir. Keskin ve hafif acımsı bir tadı vardır. Bazı balık ve deniz mahsulleri yahnilerinde, pilavlarda ve sütlü, pırlıçlı tatlılarda kullanılır. Zeytinyağında ise hiç erimez. Ayrıca safrandan zerde adı verilen bir tatlı da yapılır.

Sumak

Toz haline getirilerek kullanılmaktadır. Ekşimsi bir tadı vardır. Kebaplara ve bazı salatalara ekşilik vermek için kullanılır.

Susam

Simit ve benzer çeşitli hamurlu yiyeceklerde ya da tahin yapımında kullanılır.

Tarçın (çubuk)

Bazı pasta, kek, bisküviler ve sütlü tatlılarda ayrıca boza, salep gibi içeceklerde kullanılmaktadır.

Tarhun

Bazı soslarda, salçalı et yemeklerde, soslarda, yumurtalarda ve salatalarda kullanılır.

Tatlı Kırmızı Toz Biber

Tatlı kırmızı biberlerin kurutulup toz haline getirilmesiyle elde edilir. Pek çok yemekte kullanılır.

Tere

Bu bitkinin yaprakları genellikle salata olarak yenir. Servis tabakların süslenmelerinde de kullanılır.

Toz Tarçın

Çubuk tarçının kullanıldığı her yerde kullanılır.

Vanilya

Meksika kökenli bir baharat. Pastacılık ve şekerlikte krema, kek, dondurma, komposto, poşe meyveler ve sütlü tatlıları lezzetlendirmek için kullanılır.

Yenibahar

Kullanılan kısmı meyvesidir. İştah açıcı, gaz söktürücü ve kabıza karşı etkilidir. Mutfakta ise etli yemeklerde, köfte, sosis, çeşitli tatlı ve dolmalarda kullanılır.

Zencefil

Bir bitkinin toprak altında kalan gövdesinin kurutulmasıyla elde edilir. Genellikle içecek yapımında kullanılmaktadır.

Zerdeçal

Yaprakları sivri uçlu, çiçekleri sarı renkte bir bitkidir. Et, balık, yumurtalı yemeklere katılır. Ayrıca kimi zaman safranın yerine de kullanılmaktadır.



© lezzetler.com tarif no:171951 • adi:Baharatlar • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:05.04.2025 - 06:01