BALIK BAHARATLARI

Baharatların büyük bir kısmının üretim yeri uzak doğudur. Çin?de, Hindistan?da ve Güneydoğu Asya?da üretilen baharatlar uzun yıllar boyu "İpek Yolu" diye bildiğimiz, ülkemizden geçen ticaret yolu ile ve kervanlarla Avrupa?ya taşınmıştır. Bu transit ticaret nedeniyle ülkemiz insanı da baharatlarla tanışmış ve bunları, uzakdoğu kadar olmasa bile geniş biçimde kullanmaya başlamıştır.
Otların bir kısmı ise ülkemizde üretilmekte, bir kısmı ise ithal edilmektedir. Otlar da baharatlarla birlikte yemeklerimizi tatlandırmakta kullanılmakrtadır. Aynı şekilde ot ve baharatlar balık ve sair deniz ürünleri yemeklerinde de kullanılmaktadır.

Defne Yaprağı:
Bilumum balık buğulamalarında, haşlamalarda, balık şişte kullanılır.

Keraviye:
Buğulama, haşlama ve dolmalarda kullanılır.

Zencefil:
Şark usulü bütün balık yemeklerinde, kavurmalarda sos yapımında kullanılır.

Köri:
Uzakdoğu balık yemeklerinde, zencefile alternatif olarak kullanılır. (zaten içinde zencefil vardır)

Mercankökü:
Balık yanında sunulan tereyağında, soslarda ve dolmalarda kullanılır.

Hardal:
Toz halinde güveçlerde kullanılır.

Nane:
Balık ızgaralarda, balık çorbasında kullanılır.

Paprika:
Dolma ve güveçlerde kullanılır.

Maydanoz:
Balık yanında sunulan tereyağında, soslarda (özellikle limon sosunda), dolmalarda kullanılır.

Karabiber-beyaz karabiber (tane ve toz):
Bütün balık ve deniz ürünü yemeklerinde marine etmek ve tadlandırmak için kullanılır.

Kırmızı biber (toz veya pul):
Buğulama ve haşlamalarda, çorbalarda, güveçlerde kullanılır.

Adaçayı:
Dolma ve güveçlerde kullanılır.

Kekik:
ABD'de bütün deniz ürünleri ile birlikte kullanılır.

Tarhun:
Fırın ve soslu balık yemeklerinde kullanılır.

Biberiye:
Tadı nispeten yavan olan balıkların fırın, soslu fırın, kavurma ve yahnilerinde kullanılır.

Sarmısak:
Buğulamalarda, soslarda, kavurmalarda, çorbalarda, zeytinyağlı soslarda kullanılır.

Ceviz:
Tarator ve benzeri soslarda kullanılır.

Badem:

Cevizin kullanıldığı yerlerde alternatif olarak kullanılır.

Kapari:
Turşu halinde buğulamalarda kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:152468 • adı:Balık Baharatları • gönderen:şale • indirme tarihi:07.05.2024 - 02:06