



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALSAMİK SİRKE NERELERDE KULLANILIR?

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Diğer sirke türlerine göre yumuşak bir tada ve özel bir aromaya sahip olan balzamik sirke mutfaklarda geniş bir kullanıma sahiptir. Özellikle İtalyan mutfağına özgü yemeklerde balzamik sirke kullanımı özellikle tercih edilir. Domates ile çok yakışan balzamik sirke, hem salatalarda hem de çorbalarda lezzetli bir tat oluşturur. Hardal, karabiber, şeker ve zeytinyağı gibi malzemeler ile hazırlanan salata soslarında kullanılır. Risotto veya patates püresinin üzerine dökülerek farklı lezzetinden faydalanılır. Balsamik sirke ayrıca kırmızı et yemeklerinde, balık yemeklerinde de sos olarak kullanılır. Bazı sebze yemekleri ve makarna soslarının vazgeçilmez malzemesi olarak kabul edilir. Sotelediğiniz sade sebzelere bile başka bir hava katar. Parmesan peynirinin ve kuru etlerin yanında da servis edilen balzamik sirkesi, çilek ve armut gibi taze meyvelerin üzerine bile sos olarak dökülebilir. Balzamik sirkenin bir diğer kullanım alanı ise tatlılardaki yoğun tadı azaltmaktır. Yeni hazırlamış olduğunuz tatlının yoğun şekerini azaltmak için, üzerine çok az balzamik sirke gezdirebilirsiniz.

