



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FONDUE NEDİR

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

İsviçre'nin geleneksel bir yemeğidir. İsviçre peynirleri eritilerek unla bulamaç haline getirilir ve masada ispiro ocağının üzerinde kaynar tutularak servis edilir. Peynir fôndue çatala batırılan ekme  parçalarının kaynar bulama a bandırılarak yenilmesi temel özelliğidir. Ülkemizdeki Karadeniz yemeklerinden Muhlama yemeğine hazırlanış ve servis usulü açısından büyük benzerlikleri vardır. İkinci dünya savaşından sonra Fransız restoranlarında moda olmuş ve geliştirilerek et, deniz mahsulleri ve çikolata "fondue" çeşitleri de eklenmiştir. "Fondue" seti, kendine has re o, tava, tencere, çatallar ve sos kaşıklarından meydana gelir. Geridona yerleştirilmiş takımlar ve "fondue" malzemeleri misafir masasına götürülür. Misafirler "fondue" takımlarını kullanarak yemeği yerler.

"Fondue"n n en önemli özelliği ısıya dayanıklı bir kabın re o üzerinde masada bulundurulması ve yiyeceğın çatallar yardımıyla içine sokulup pişirilmesi veya sosa bulanarak yenmesidir.