



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRANSIZ GARNİTÜRLERİ

Garnitür; külbastı, biftek ve kebab gibi et yemeklerinin yanına konulan sebzeler demektir. Çorba ve et suları için de (ekmek garnitürü) yâni kuş lokumu gibi küçük doğranmış ekmeklerin tavada, yağda kızartılmasından ibarettir.

Garnitürler için tercihan kullanılan kuru ve yaş sebzeler:

Ekmek
Patates
Bezelye
Mercimek
Fasulye
Nohut
Ispanak
Kuzukulağı
Enginar
Mantar soteleri
Kuşkonmaz
Hindiba
Domates vesairedir

Bazı garnitür isimleri;

A la Jardiniere,
A la Milanaise,
A la Flamande etc.