



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FÜMELEME NEDİR?

Tütsüleme ya da dumanlama olarak da bilinen fümeleme işlemi, yiyeceklerin daha uzun süre saklanması için uygulanan en eski yöntemlerden biridir. Soğutucunun olmadığı dönemlerde ve sıcak iklime sahip coğrafyalarda et ve balıkların bozulmaması için yapılabilecek en ideal yöntem fümeleme işlemiydi.

Fümeleme işlemi kullanılan ağacın türüne göre et ve balıklara farklı lezzet ve aromalar kazandırdığı için günümüzde mutfak kültüründe de sıkça tercih edilen bir uygulamadır. Fümelemede çoğunlukla akçaağaç, meşe, kayın, elma, erik ve kiraz ağaçlarından elde edilen odunlar ya da odun talaşları kullanılmaktadır. Fümeleme işlemiyle besinlerin dış yüzeyi korunmaktadır ve gıdanın besleyiciliği kaybolmamaktadır.
