



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FÜME

Etler, sakatatlar ve bazı şarküteri ürünlerine lezzetlendirmek amacıyla yapılan bir besin işleme yöntemidir. Füme etler, füme dil, füme jambon, füme balık (somon gibi..) çeşitleri mutfaklarda bir çok bölümde kullanılmaktadır. Füme ürünler pahalı ve kaliteli ürünler olduklarından soğuk büfelerin ve ziyafet sofralarının ordövr tabaklarının vazgeçilmez çeşitlerindedir.

© lezzetler.com tarif no:98762 • adı:Füme • gönderen:Saadet • indirme tarihi:07.04.2025 - 00:38