



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HANGİ BAHARAT NEREDE KULLANILIR?

Serpil Bülbülgil

Baharatlar 7 ana grupta incelenir

Köklerinden faydalanılanlar: Karaturp, kırmızıturp...

Gövdelerinden faydalanılanlar: Zencefil, tarçın...

Yapraklarından faydalanılanlar: Nane, kekik, defne...

v Soğan yapısında olanlar: Soğan, sarımsak...

Çiçeklerinden faydalanılanlar: Karanfil...

Meyvelerinden faydalanılanlar: Kimyon, anason, karabiber, kırmızı biber, vanilya...

Tohumlarından faydalanılanlar: Hardal, Hindistancevizi...

Acı kırmızı, toz biber: Güney Amerika kökenli bir baharattır. Acı ve tatlı taze biberlerin kurutulup, dövülmesinden elde edilir. Sıcak yöre yemeklerinin çoğunda kullanılır.

Çörekotu: Ekmeklerin üzerine pişirilirken serpilir. Çöreklerde de kullanılır. Salatalarda da çörek otu kullanılabilir.

Defne: Defne ağacının yaprağıdır. Çeşitli balık, et, kümes ve av hayvanlarının etlerinden yapılan yemeklerde, kebablarda, ayrıca bazı turşu ve konservelerde kullanılır.

Hint cevizi: Bir diğer adı "muskat"tır. Beşamel sos ve benzerleri ile peynirli yemeklerde kullanılır. En ince rendede çekilir. Acımsı tadından ötürü küçük miktarlarda kullanılmalıdır.

Hardal: Bu bitkinin tohumu, un durumuna getirilir ve sirkeyle karıştırılarak macun kıvamında bir karışım yapılır. Izgara etlerin yanında ve bazı soslarda kullanılır.

Karabiber: Dünyanın en çok kullanılan baharattır. Kuru ve siyah tanelerinin baharlı ve acı bir tadı vardır. Hemen hemen her türlü yemekte tane veya toz durumda kullanmak mümkündür.

Karanfil: Bu bitkinin koyu renkli, küçük çivi biçimindeki tomurcukları kurutulur ve öğütülerek toz haline getirildikten sonra veya dövülmeden tane olarak kullanılır. Kompostalarda, bazı tatlılarda, şerbetlerde, keklerde, dondurmalarda, soğanla birlikte bazı yahnilerde kullanılır. Elma ile ilginç bir uyumu vardır.

Kimyon: Akdeniz kökenli bir baharattır. Doğu Avrupa'da ekmeklerde sık kullanılır. Soğuk etlerin yanlarında servis yapılır. Avrupa'da bazı peynirlerin yapımında malzeme olarak yer alır. Daha çok Anadolu'da yetişir. Türk mutfağında, köftelerde, bazı et yemeklerinde ve sucuk yapımında kullanılır. Pişmemiş etin kokusunu alabilen bir baharattır.

Köftabaharı: Bu baharat, değişik baharatların belirli ölçülerde karıştırılıp öğütülmesinden elde edilir. Kişniş, karabiber, kırmızı biber, karanfil, defneyaprağı ve kekikten oluşur. Daha çok köftelerde kullanılır.

Kişniş: Kişniş genellikle şuruplarda kullanılmaktadır. Kişniş şekeri pastacılıkta ve bazı et yemeklerinde de kullanılmaktadır. Bitkinin yaprak ve filizleri de çorba ve salatalara doğranarak yenir.

Köri: Genellikle zerdeçal, kişniş, kimyon, biber, karanfil, kakule, zencefil, Hindistancevizi, demir hindi ve acı kırmızıbiberden oluşan Hint kökenli bir baharat bileşimidir. Özellikle et yemeklerine çok özel bir lezzet verir.

Nane: Nane bitkisinin kurutulmasıyla elde edilir. Tazesinin kullanıldığı her yerde, çorbalardan sebzelere kadar birçok yemekte kullanılır. Etlere koyun ve kuzuya konulur. Ayrıca genellikle salatalarda da kullanılır.

Kekik: Anadolu'nun hemen her yerinde bulunan bir ottur. Daha çok dağlarda yetişir. Kurutularak kullanılır. Etlere, ızgaralarda, sebzelerde ve balıklarda kullanılır. Özellikle çorbalarda nane gibi kekik de bol kullanılır.

Kırmızı pul biber: Acı taze biberlerin kurutulup pul haline getirilmesiyle elde edilir. Toz biber gibi sıcak yöre yemeklerinin çoğunda kullanılır.

Safran: Akdeniz çevresinde yetiştirilen soğanlı bir bitki olan safranın üst kısımlarının kurutulmuşudur. Safran kullanıldığı yemeğe sapsarı bir renk verir. Bazı balık ve deniz mahsulleri yahnilerinde, pilavlarda ve sütlü-pirinçli tatlılarda kullanılır. Çok pahalı olduğu için bazen yerine zerdeçal kullanılır.

Sumak: Türkiye kökenli küçük ve bodur bir ağaçtan elde edilen bir baharattır. Etlili yaprakları ve meyveleri toz

haline getirilip kullanılır. Ekşimsi bir tadı vardır. Ortadoğu'da çok yaygın olarak bilinir ve kullanılır.

Susam: Bir metre boyunda, yağ veren otsu bir bitkidir. Hindistan, Çin ve Sudan'da yetişir. Türk mutfağında simit gibi çeşitli hamurlu yiyeceklerde ya da tahin yapımında kullanılır. Uzakdoğu'da ise etlere tat vermek üzere yemeklere katılır.

Yenibahar: Başta Jamaika olmak üzere, Meksika ve Malezya'da yetiştirilen Yenibahar, "Pimento Officinalis" adlı bitkinin olgunlaşmamış meyvelerinden elde edilir. Kullanılan kısmı meyvesidir. Etli yemeklerde, köfte, sosis, çeşitli tatlı ve dolmalarda kullanılır.

Tatlı kırmızı toz biber: Tatlı kırmızıbiberlerin kurutulup öğütülmesiyle elde edilmiş bir lezzet vericidir. Yahniler, harçlar, soslar ve çorbalarda kullanılır.

Tarçın: iki yüzyıl öncesine kadar, bugünkü karabiber kadar yaygın kullanılan bir baharattır. Günümüz Türk mutfağında bazı harçlar ile sütlü tatlıları lezzetlendirmek üzere kullanılır.

Vanilya: Meksika kökenli bir baharattır. Pastacılık ve şekerlikte krema, kek, dondurma, komposto ve sütlü tatlıları lezzetlendirmek için kullanılır.

Zencefil: Bir bitkinin toprak altında kalan gövdesinin kurutulmasıyla elde edilir. Genellikle şerbet ve meşrubat yapımında kullanılmaktadır. Dünya mutfaklarında çeşitli yemeklerde yoğun olarak kullanılan açık renkli bir baharattır.