



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HANGİ BALIĞA HANGİ BAHARAT?

Baharatların büyük bir kısmının üretim yeri uzak doğudur. Çin'de, Hindistan'da ve Güneydoğu Asya'da üretilen baharatlar uzun yıllar boyu "İpek Yolu" diye bildiğimiz, ülkemizden geçen ticaret yolu ile ve kervanlarla Avrupa'ya taşınmıştır. Bu transit ticaret nedeniyle ülkemiz insanı da baharatlarla tanışmış ve bunları, uzakdoğu kadar olmasa bile geni⁹ biçimde kullanmaya başlamıştır.

Otların bir kısmı ise ülkemizde üretilmekte, bir kısmı ise ithal edilmektedir. Otlar da baharatlarla birlikte yemeklerimizi tatlandırmakta kullanılmaktadır. Aynı şekilde ot ve baharatlar balık ve sair deniz ürünleri yemeklerinde de kullanılmaktadır. Bu nedenle ot ve baharatların kısa tanımları ile kullanıldığı deniz yemeklerini aşağıda sunmaya çalışacağız. Burada yalnız Türk mutfağındaki değil, bulabildiğimiz kadarıyla bütün Dünya mutfaklarındaki kullanımlar esas alınmıştır.

Defne yaprağı: Bilumum balık buğulamalarında, haşlamalarda, balık şişte

Keraviye: Buğulama, haşlama ve dolmalarda

Zencefil: Şark usulü bütün balık yemeklerinde, kavurmalarda, sos yapımında

Köri: Uzakdoğu balık yemeklerinde, zencefile alternatif olarak (zaten içinde zencefil vardır)

Mercanköşk: Balık yanında sunulan tereyağında, soslarda ve dolmalarda

Hardal: Toz halinde güveçlerde

Nane: Balık ızgaralarda, balık çorbasında

Paprika: Dolma ve güveçlerde

Maydanoz: Balık yanında sunulan tereyağında, soslarda (özellikle limon sosunda), dolmalarda

Karabiber-beyaz karabiber (tane ve toz): Bütün balık ve deniz ürünü yemeklerinde marine etmek ve tadlandırmak için

Kırmızı biber (toz veya pul): Buğulama ve haşlamalarda, çorbalarda, güveçlerde

Adaçayı: Dolma ve güveçlerde

Kekik: A.B.D.'de bütün deniz ürünleri ile birlikte

Tarhun: Fırın ve soslu balık yemeklerinde

Biberiye: Tadı nispeten yavan olan balıkların fırın, soslu fırın, kavurma ve yahnilerinde

Sarımsak: Buğulamalarda, soslarda, kavurmalarda, çorbalarda, zeytinyağlı soslarda

Ceviz: Tarator ve benzeri soslarda

Badem: Cevizin kullanıldığı yerlerde alternatif olarak

Kapari: Turşu halinde buğulamalarda