



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## HARDAL

Turpgiller familyasından, Akdeniz havzası kökenli otsu bitkidir. Tohumları aynı isimle anılan, sarı renkli, lezzeti az ya da çok acı olan bir baharatın hazırlanmasında kullanılır. Fransa'da hardal sözcüğü, siyah ya da sarı hardal tohumlarının ya da her ikisinin karışımlarının dövülmesiyle elde edilen bir ürün için kullanılır. Fransa'da hardalın başkenti Dijon'dur.

Hardal birçok aromatik varyantı olan gastronomik bir çeşnidir. Hardal tohumları dövülerek ezildikten sonra hardal yapılır.

Hardal çeşni olarak kullanılmanın dışında, pişirme öncesi tavşan, domuz, tavuk ve bazı balıklara (en yağlı olanlara) sürülerek ve bazı yahnilerde de pişme suyuna ilave edilerek kullanılır. Ayrıca birçok sıcak ve soğuk sosun temel malzemesidir.

---