



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAPARI ÇİÇEĞİ

Asya kökenli, bütün sıcak bölgelerde yetişen kapari ağacının çiçek goncasıdır. Çok tazeiken toplanan kapariden, sirke içerisinde turşusu yapılır ya da salamura içinde konservesi hazırlanır. Kapari ağacının zeytin büyüklüğündeki meyvesi de aynı biçimde hazırlanarak "kornişon turşusu" adını alır. Yemeklerde çeşni olarak kullanılan kapari, balık yemeklerinin soslarına, pizzaya, hardal ve raifort peynirine de lezzet verir. Ayrıca batı mutfağında salata ve soslarının yapımında da çok kullanılan bir çeşittir.

---

© lezzetler.com tarif no:98050 • adı:Kapari Çiçeği • gönderen:Saadet • indirme tarihi:04.04.2025 - 10:40