



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPARI NEDİR?

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Dikenli bir bitki olan kaparinin ana vatanı Asya'dır. Türkiye'de de Akdeniz ve Ege bölgesinde yetişir. Tohum olarak yetişen ve kısa boylu bir bitki olan kaparinin farklı bölgelerde farklı isimler ile de anıldığı görülmektedir. Kaparinin en çok kullanıldığı alanlar reçel ve turşudur. Bunun yanı sıra kapari baharat olarak da kullanılır. Kapari tohum olarak kendiliğinden yetişir. Yuvarlak ve etli bir yapıdadır. Ortalama 150 ila 200 yıl arasında yaşayabilir. Karga kavunu, keper, gebere, kepere, kedi tırnağı, geber otu olarak da adlandırılır. Kapari mutfaklarda daha çok marmelat ve reçel yapımında kullanılır. Şifa kaynağı bu bitkinin en çok turşusu yapılır. Turşu olarak saklanmış kapari tomurcuklarını salatalarda, garnitürlerde kullanılabilirsiniz. Pizzaların üzerine konulan malzemelerin arasına karıştırabilirsiniz. Balık, tavuk, kırmızı et veya hindi yemeklerinin yanında pişirerek servis edilebilirsiniz. Kapari reçeli, kapari çayı da en çok kullanılan ürünlerindendir. Kapariyi organik ürün satan marketlerde, aktarlarda ve internet üzerinden satın alabilirsiniz.

