



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARANFİL

Yaz, kış yeşil bir bitki olan karanfil mersingillerdendir. Hindistan, Filipinler ve Afrika'da yetişir. Bu bitkinin koyu renkli, küçük çivi biçimindeki tomurcukları kurutulur ve övütölerek toz haline getirildikten sonra veya dövölmeden tane olarak kullanılır. Genellikle kompostolarda, bazı tatlılarda, şerbetlerde, keklerde, dondurmelerde, bazı sos ve yemeklerde kullanılır. 2-3 tane dövölmemiş karanfil 3-4 litre et suyuna hoş bir koku vermeye yeter. Karanfilin pastacılık ve şekerlemecilikte de önemli bir yeri vardır. Bazı Anadolu köylerinde, çaya da bir karanfil tanesi atarak bambaşka bir tat ve koku verilir. Karanfil bitkisinin tohumlarından ilaç yapımında kullanılan karanfilyağı da çıkarılır. Çayı yapıldığı gibi sütlü ve tatlılarda kullanılır.
