



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARANFİL

Mutfaklarda baharat olarak kullanılan karanfil özellikle Madagaskar ve Zengibar'da yetişen güzel kokulu bir bitkinin çiçeklerinin kurutulmuş tomurcuklarıdır. Tropika ülkelerinde yüzyıllardır kullanılan karanfil, İsa'dan çok önce Araplar tarafından Avrupa'ya tanıtılmış ve eski Roma mutfağına girmiştir. Bütün olarak karanfil bir çok yemeklerde, turşularda, meyvalı tatlılarda, etlerde, çorbalarda ve özellikle elmalı tatlılarda kullanılır. Dövülmüş karanfil ise meyvalı keklerde, sütlü pudinglerde ve bazı soslarda kullanılır. Karanfilin çok kuvvetli bir kokusu olduğu için, çok az miktarda kullanılmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:71385 • adı:KARANFİL • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:17.05.2024 - 23:14