



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ

THY Skylife

Zira mutfak kültürümüzde enginar sıradan bir sebzedendir. Aynı yerde tutulur ve tek başına bir yemek olarak pişirilir. Önemli ziyafet menülerinde bulunan yemek listelerinin içinde en saygın yemek olarak algılanır. Enginar, geleneksel menülerde hâlâ bu konumunu koruyor. Taze enginar macerası ilkbaharın başından yazın ilk günlerine dek sürer.

Enginarın yerine erken sonbaharda halkımızın kış enginarı adıyla onurlandırdığı kereviz çıkar sahneye. Artık mevsimlerin kontrolü dışına çıkan ve adına modern tarımsal- yaşam dönemleri diyebileceğimiz bugünlerde tüm sezon boyunca her türlü taze sebze bulunduğu için kerevizin halk dilindeki saygınlığı ortadan kalkmıştır. Buna rağmen kereviz, antik çağlardan günümüze kadar farklı yapıları ile incelenmiş lezzetler pişirmeye çalışan amatör aşçılardan profesyonel aşçılara kadar uzanan damak keyfinin görünmez kahramanı olmaya devam ediyor. Zira kereviz, kök sebzeler içinde en belirgin aromaya sahip. Üstelik enginar alternatifi olması sebebiyle modern tarımcılık uygulamalarına maruz kalmadan mevsiminde üretilmeye devam eden nadir kök sebzelerden biri. Avrupa ve ılıman Asya kökenli olan kerevizin doğu ve batıda ortaya çıkışı ve kullanımı mutfak alanlarında derin farklılıklar gösterir. Maydanoz familyası olan kereviz batıda daha çok sap ve yaprak olarak tüketilmektedir. Batıda ilk çıkışında son derece kuvvetli bir aromaya sahip olan boyu 30 cm'yi aşan sap kereviz, sıradan sebzeler gibi doğrudan ya da pişirilmeden tüketilmesi mümkün değildi.

