



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURUYEMİŞLER

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

Çeşitli meyveler taze olarak yenmesinin dışında, kurutulmuş da yenilmektedir. Meyvelerin kurutulmuş olarak yenilmesi temel olarak tarımsal ekonomik yapıya sahip ülkelerde yaygın bir gelenektir. Sanayileşmiş ülkeler, kuruyemişi, ekonomileri tarıma dayalı ülkelere ithal ettikleri için çok pahalıya yiyebilmektedirler.

Ülkemizde kuruyemiş gerek çeşit, gerek miktarı yönünden ekonomimizde önemli bir yer tutmaktadır.

Kuruyemişler, genellikle mutlu anlarımızı tamamlayan minik ve farklı tat takviyeleridir. İçki sofralarında ve kokteyllerde, aperatiflere eşlik eden küçük küçük tabaklarda bir araya gelirler.

Son yıllarda ambalaj sistemindeki gelişmeler sayesinde kuruyemişler gerek genel tüketimde, gerekse armağan olarak küçük paketler içinde güzel kutularda hem temiz, hem de uzun süre dayanıklı bir biçimde tüketime sunulmaktadır.

### Hazırlığı:

Satın alınan kuruyemişler, servisten önce kapaklı cam kavanozların içerisinde dolaplara konur. Eğer küçük paketler halinde iseler, paketlerin açılmasına gerek yoktur.

Servis sırasında açılırlar. Pakette iseler, o zaman dolaplara yerleştirilir.

Karışık kuruyemiş servisi yapıldığı gibi, tek bir çeşit kuruyemiş servisi de yapılır.

Kuruyemiş tabakları, cam, porselen, ahşap gibi maddelerden; dikdörtgen, kare, yuvarlak şeklinde olabilir.

Kuruyemiş tabakları kişiye özel olduğu için küçüktür. Servisten önce mutlaka tabakların, temizliği kontrol edilmelidir.

### Servisi:

Sipariş üzerine küçük bir kase veya özel yapılmış küçük kuruyemiş tabaklarına dolay veya kâğıt peçete açılır. Onun üzerine de kuruyemiş konur.

Tepsi ile birlikte, sipariş edilen içeceğin yanında misafir masasına götürülür. Misafirin sağından önce içecek sonra da kuruyemiş tabağı servis yapılır.

