



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEZZET VERİCİ KARIŞIMLAR

Sebzelerden hazırlanan karışımlar kullanıldığı yiyeceklerin lezzetini ve besin değerini artırır. Bu karışımların hazırlanmasında ve kullanılmasında renk ve tat olarak uyumlu olanların seçimine dikkat edilmelidir.

a) Bouquet garnie (Buket garni)(sebze buketi) Bouquet garnie, lezzet verici karışımlar arasında yer almasına rağmen aynı zamanda sebzelerin en büyük doğrama usulüdür. Mutfakta birkaç sebzelerin bir araya getirilmesiyle oluşturulur. Kullanılacak yer ve amaca göre havuç, pırasa, soğan, kereviz, defne yaprağı gibi sebzelerin eşit ölçülerde doğranıp sicimle bağlanmasıdır.

Bouquet garnie kullanıldığı yerlere göre iki şekilde hazırlanır.

Beyaz bouquet garnie: Havuç dışında sebzelerin beyaz kısımlarından hazırlanır. Kullanıldığı yerler; Beyaz fondlarda, beyaz soslarda ve berrak çorbalarda kullanılır.

Normal bouquet garnie: Havuç, kerevizin kabukları, yaprakları ve sapları da ilave edilerek hazırlanır. Kullanıldığı yerler; Kahverengi fond ve soslarda kullanılır.

b) Mire poix (Mir-pua) (sebze grubu) Mire poix hem lezzet verici bir karışım, hem de iri parçalar halinde bir doğrama usulüdür. Parçaların tamamı muntazam küp veya küpe yakın eşit ölçülere sahip olmalıdır. 34 tanesi bir yemek kaşığına sığacak büyüklükte olmalıdır. Soğan, kereviz, kereviz kabukları, pırasa ve defne yaprağından oluşan gruba bu isim verilir.

Temel soslarda, çorbalarda, patates garnitürlerinde, et yemeklerinde, braise usulü hazırlanan yiyeceklerin ön hazırlıklarında, kullanılır.

Mire poix kullanıldığı yerlere göre iki şekilde hazırlanır.

Beyaz mire poix: Mire poix sebzelerin beyaz kısımları kullanılarak hazırlanır. Kullanıldığı yerler; berrak çorbalarda, beyaz soslarda, beyaz etten hazırlanan yemeklerde ve su ürünlerinden hazırlanan yemeklerin hazırlama sularında kullanılır.

Normal mire poix: Mire poix sebzelerin kabuk ve yeşil kısımlarının da kullanılmasıyla hazırlanır. Kullanıldığı yerler; kahverengi fondlarda kullanılır.

c) Ganished onion (Garniş anyın) (defneli soğan) Kullanıldığı yere göre büyük, orta veya küçük boy soğanın dış kabukları soyulur. Soğanın büyüklüğüne göre defne yaprağı seçilir. Soğanın üzerine defne yaprağı birkaç tane karanfil ile tutturulur. Bouquet garnie bulunmadığı zamanlarda kolayca hazırlanarak bouquet garnie'nin kullanıldığı yerlerde kullanılır.

d) Baharat torbası (ot ve baharatlar) Kesin gramajlı bir tariften söz edilemez. Hemen her bahar bu karışım içinde yer alabilir. Baharat torbası, çeşitli ot ve baharatların temiz bir bez veya tülbent ile sıkıca bağlanmasıyla hazırlanır. Kullanılacak olan baharatlar tane olmalıdır. İhtiyaca göre birden fazla baharat torbası hazırlanabilir. Kullanıldığı yerler; et ve av hayvanı yemekleri, pancar turşusu, çorba ve soslardır.