



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEZELER HAKKINDA

Milli Eğitim Bakanlığı
Aile ve Tüketici Hizmetleri
Ankara 2011

Meze, ordövr olarak da adlandırılan giriş yemeği yani ilk yemek anlamındadır. Mezeler, özellikle ana yemeklerden önce sofralara tat katan lezzetlerin başında gelmektedir. Anadolu ve Ortadoğu mutfağı, meze kültürü açısından çok zengin ve görkemlidir. Tarih boyunca toplumların birbirine karışması Akdeniz mutfağını mezeler bakımından zenginleştirmiştir. Etlerle hazırlanan mezeler de yine ilk yemek olarak küçük porsiyonlar hâlinde hazırlanmış, görünüş ve lezzet yönünden iştah açıcı özelliğe sahip giriş yemekleri olarak kullanılmaktadır. Et ve et ürünlerinden hazırlanan mezeler, Türk mutfağında geniş bir yere sahiptir. Etler kullanılarak genellikle küçük köfteler, tavuk kullanılarak tavuk salatası, Çerkez tavuğu, sakatatlardan da genellikle karaciğer kullanılarak Arnavut ciğeri vb. hazırlanmaktadır. Mezelerde kullanılan malzemeler sebzelerden süt ürünlerine, et mamullerinden soslara kadar geniş bir çeşitlilik göstermektedir. İnsanlar, sofradaki içeceğin özelliğine göre de meze tercihlerini belirleyebilmektedir. Hafiflikleri, lezzetleri, albenileri, küçük porsiyonlar hâlinde servis yapılması, asıl yemekten bağımsız olmaları mezeyi sofraların süsü hâline getirmektedir. Mezeler genelde soğuk servis edilir.

