



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEZE NEDİR?

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Masaya küçük tabaklarla gelen ve masadaki herkes tarafından paylaşılan sıcak ve soğuk yemeklere meze denir. Meze Farsça lezzet anlamına gelen 'maza' kelimesinden türemiştir. Mezeler karın doyurmak için değil, yemeğin lezzetini arttırmak ve sohbeta neşe katmak amacıyla ikram edilir. Bu yüzden küçük porsiyonlar halinde birkaç farklı çeşidin bir araya getirilmesiyle servis edilir.

Türk mutfağının vazgeçilmez lezzetleri arasında yer alan mezeler, yemeklerin yanında aperatif olarak sunulur. Genellikle soğuk bir şekilde servis edilen mezeler, hem ana yemek öncesinde, hem de çilingir sofralarında yerini alır. Yoğurt ve peynir gibi malzemelerin ön planda olduğu mezeler, kimi zamanda semizotu ve patlıcan gibi sebze bazlı olarak hazırlanır.

Ayrıca deniz mahsulleri ile hazırlanan meze çeşitleri de mevcuttur. Her türlü içeceğin yanına meze çıkarılabilir. Yoğurtlu otlar, turşu, ezine peyniri, kavun, zeytinyağlı sebze yemekleri, zeytinyağlı sarma, haydari, lakerda, roka salatası, domates ve soğan salatası, közlenmiş patlıcan salatası, marine edilmiş balık, ahtapot salatası, karides söğüş, sotelenmiş yabani otlar, pilaki, fava, zeytin, şakşuka, közde patlıcan salatası, kereviz salatası, zeytinyağlı enginar en güzel meze örnekleridir.

