



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEZELERİN PÜF NOKTALARI

Mezelerde lezzetli ve dengeli tadı tutturmak için özen göstermek gerekir. O yüzden mezelerin püf noktalarını bir araya getirdik. İşte meze tariflerinin olmazsa olmazları...

Mezeler özellikle özel gün menülerinin vazgeçilmezi. Hatta Ramazanda hazırlanan mezeler yemeklerden daha fazla konuşulur. Peki, mezelerin püf noktası ne?

Mezenin lezzetlisine doyum olmaz, tam tersine ise kaşık bile değdirilmez. Çünkü çok kritik lezzetlerdir.

Sonradan tuz ya da şeker ekleseniz bile asla tutturamayabilirsiniz. Mezelerin ortak püf noktaları sizi kurtarabilir. Sebzelerin ve yoğurt gibi malzemelerin taze olması çok önemlidir.

Zeytinyağı mümkünse soğuk sıkım ve kaliteli olmalıdır.

Baharatlar taze çekilmiş ve aromalarını korumalıdır.

Ekşi, tatlı, tuzlu ve baharat tatları dengede olmalıdır.

Limon suyu, nar ekşisi veya sirke gibi ekşilik veren malzemeleri ölçülü kullanın.

Tuz ve baharatları aşırıya kaçmadan ekleyin.

Yoğurtlu mezelerde yoğurdun sadeleştirilmesine dikkat edin, daha kıvamlı olur.

Közlenen sebzeler mezeye daha derin bir tat katar, közleme işlemi önemlidir.

Karışımın iyice dinlenmesini sağlayarak lezzetlerin saklanması sağlanır.

Mezeler saklandıkça lezzetlenir. Özellikle yoğurtlu ve zeytinyağlı mezeleri bir süre evde dinlendirin.

Sarımsak ve baharatlar geldiğinde daha iyi tat verir.

Mezeleri küçük tabaklarda ve görsel olarak şık bir şekilde sunun.

Üzerinden zeytinyağı gezdirmek, nar taneleri, ceviz veya pul biber birleştirme sunumunu güzelleştirir.

Renkli ve farklı dokulara sahip malzemeleri bir arada seçebilirsiniz.

Klasik mezeleri kendi damak tadınıza göre uyarlayabilirsiniz.

Baharatları değiştirme, kuruyemiş seçme, meyve veya farklı yöntemlerle denemeler yapmak mezelerinize özgünlük katar.

