



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUSKAT HANGİ YEMEKLERDE KULLANILIR?

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

Yemeklerde ve özellikle beşamel sosu başta olmak üzere soslarda muskat cevzinin kullanılması sosun aromasını güçlendirir. Patates püresi başta olmak üzere patatesli tariflere, sebze çorbalarında, makarna benzeri nişastalı yiyeceklere ve kremalı yemeklere de çok güzel tat katar. Tatlılara da çok yakışan muskat, zencefilli kurabiyelerin, meyveli keklerin, cheesecake çeşitlerinin lezzetini de farklı bir boyuta taşır. Sıcak şarap yapımında ve bazı içki çeşitlerinde de kullanılan muskat, sıcak çikolataya da bambaşka bir lezzet katar. Muskatı yiyeceklere ve içeceklere pişirme aşamasında rendelemek yerine mümkün olduğunca sıcakken rendelemek daha etkili sonuç verir.

