



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[www.lezzetler.com](http://www.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## MUSKAT (HİNT CEVİZİ)

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

Muskat; halk arasında küçük hindistancevizi olarak da bilinen, tropik bir ağacın meyvesi. Yemeklere lezzet katmak için baharat olarak kullanılır. Genellikle rendelenerek ya da toz haline getirilerek kullanılan muskatın öğütülmemiş hali zeytin büyüklüğünde ve ceviz rengindedir. Kullanım alanları farklı ülkelerde çeşitlilik gösterse de, eklendiği her yemeğe ayrı bir lezzet verir.

Tatlı aromaya sahip muskat, çoğu yemeğin gizli lezzetlendiren baharatlar arasında. Çok az bir miktarın kullanılması bile yemeğe belirgin bir tat bırakabilir. Kek, kurabiye gibi tatlı hamur işlerinde ve tatlı sebzeler olan brokoli, karnabahar ve patates yemeklerinde muskat kullanmayı deneyebilirsiniz.

Muskat, son yıllarda tüm dünyada sıkça kullanılan baharatlar arasında yerini aldı. Muskat oldukça farklı bir kullanıma sahiptir. Sert dış kabuğuyla birlikte rendelenerek kullanılan muskat cevizi özellikle sos tariflerinde ve hamur işlerinde sıkça kullanılır. Muskat, çok da bereketli bir bahattır. Az miktarda kullanılması aromasını vermesi için yeterli olduğundan zeytin kadar büyüklükte bir muskat cevizi oldukça uzun süre ucundan rendelenerek kullanılabilir. Profesyonel şeflerin lezzet sırrı olarak tabir edebileceğimiz bu aromatik lezzet, eklendiği yemeğe enfes bir koku ve tat katar. Doğrudan toz muskat olarak da temin edebileceğin bu baharatın makbulü, kendin ihtiyaç duyduğunca rendeleyerek taze taze kullanmaktır.

