



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

ORDÖVRLER

Türk sofralarında da yer alan ordövrler eski Türk salata ve çerezlerinin Avrupa mutfağına göre yapılmış türlerinden başka bir şey değildir. Yalnız Avrupa'lılar genel olarak yemekten önce mideyi, yemeğe hazırlayıcı içeceklerle «aperitif Herle» veya yemeklerin başında içilen çorbanın yerine verilen bu ordövrlerde amacın iştah açmak olduğunu unutmamaktadırlar. Bu amacı her vakit göz önünde bulundurarak ordövrler ister karışık ve soğuk salatalar biçiminde, ister sıcak, köfter ve benzerleri olarak hazırlansın, daima bunların lezzetlerinden gayri görünüşlerine de önem vermektedirler. Ordövr servisleri için her gün yeni yeni buluşlar ortaya atmaktadırlar. Tavla zarı gibi kesilmiş türlü peynirlerin, çok körpe havucun, kırmızı turpun, kornişonun, çekirdeği çıkarılmış yeşil zeytin dilimlerinin, kaparilerin ve küçük parçalara bölünmüş ançüez filetolarının karışımından yapılmış ordövrün, marulun ya da yeşil salatanın göbeğine yakın bölümlerinden çıkarılan yaprakların içine doldurularak servis tepsilerine konduğu görülmektedir. Ordövrlerde çok aranan sıcak küçük köftelerden patates köftesine, mantar köftesine, türlü peynir köftelerine, balık benyetlerine, volovanlara, tavuk kroketlerine ziyafetlerde ordövrler arasında her vakit yer vermek gerekir. Bu arada ordövrlerin en hoş ve lezzetli dolmaları arasında yer alan Kalamata veya iyi yeşil zeytin dolmalarını, yumurta dolmalarını, ordövr için yapılmış domates ve biber dolmalarını da unutmamak gerekir.