



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ORDÖVRLER

Ordövr, yabancı deyim olarak yemek listelerimizde yer almış bulunmaktadır.

Fransız, sözlüklerinde ordövr, (yemeğin ilâvesi, yemeğin dışında veya yanında) verilen hafif yiyecekler, iştah açıcılar gibi yemekten evvel alınan çerezler denmektedir.

Fracatelli'nin "Ahçinin Rehberi" adlı kitabında, şöyle yazılmakta: Yemekten önce iştah açmak için yenilen yiyeceklerdir.

Kendi deyimimizle, bizde bunlara iştah açıcı yiyecek adını veriyoruz. Ordövrler, kanape gibi servise girerler. Zengin ordövrler ise, (Havyar gibi) keklerdir.

Bazı ülkelerin, özel ordövrleri vardır. Örneğin: Norveç'in, Ringa balığı, Rusların, havyarı, Almanların sosisi ve jambonları, Fransızların kaz ciğeri (fuagrası) ve sardelyesi, İtalya'nın ançuva ezmeleri, Hindistanın keberesi, İspanya'nın zeytinleri, İngiltere'nin ringa balığı ve peyniri meşhurdur.

Ordövr hazırlamada, yiyeceklerimizin arta kalanlarından daima faydalanmamız gerekmektedir. Önemli nokta hazırlanan ordövrler, lezzetli, ahenkli, bilgili tabağa yerleştirilsin.

Ordövrler bir çok şekillerde hazırlanır. Kanape şeklinde olanlar, yemek yenmeye başlamadan Önce servis edilir. Özellikle kanape çeşitlerinin 4 milimden daha fazla kalınlıkta olmaması, değişik renklerde ve tazeliğini muhafaza ederek servis edilmesi önemlidir.

Ordövrlerin, doyum için değil iştah açmak için yenildiği hatırdan çıkarılmamalıdır.

Soğuk ordövrler, akşam yemeklerinde çorbanın yerine veya çorbadan önce servis edilir. Akşam yemeklerinde soğuk füme balıkla özellikle servis edilir. Ordövrle fazla miktarda olmamalı fakat çok itinalı hazırlanmalı, zarif bir tepsi içine göz alıcı bir şekilde dizilmiş ordövrler kadar iştah açıcı birşey yoktur. Bu hazırlamalar, pahalı olmayan yiyeceklerdir.

Biraz buluş ve bilgi ister. Bu sayede değişik şekillerde ordövrler yapmak mümkün olur.

Yalnız servis edilen ordövrler.:

Bunlar, büyük servis tabağında hazırlanmış ordövrler, Alabalık, Yayın, Som balığı vs. gibi büyük balıklar veya kaz ciğeri (fuagra), havyardır.

Tek tabaklarda servis edilen ordövrler:

Bunların en büyük faydaları, servislerinin kolaylıkla yapılabilmesidir. Örneğin, davetli sayısı fazla olan topluluklarda, çok az önce hazırlanmış olan ordövrler, bütün davetlilere hemen servis yapılmasıdır.