



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## OSMANLIDA BAHARATLAR

Baharatlara gelince Osmanlı mutfağının baharat konusunda örneğin Roma mutfağı gibi hiçbir dönemde aşırılığa kaçmadığını biliyoruz.

Karabiber Osmanlı saray mutfağının vazgeçilmez baharatı idi. özellikle 18.yy ve 19.yy da neredeyse tüm etli yemeklere karabiber konulurdu. Adı fülül olarak geçer.

Karabiberden sonra en yaygın kullanılan baharat safrandı.

Osmanlı yemeklerinin tatlarını belirleyen ve sık kullanılan diğer baharatlar şunlardı: hemen hemen tüm et yemeklerine kişniş, kimyon ve tarçın konulurdu.

Taze ya da kurutulmuş kokulu otlar, baharata oranla daha az kullanılırdı. Taze ot, maydanoz ile nane dir.

Balık kebablarında defne. Turşularda bazen nane, rezene konulurdu.

Osmanlı mutfağının diğer önemli bir tatlandırıcısı da neredeyse hiçbir yemekte eksik olmayan baldır.

---