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 fülfül 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 nanedir.
Balık kebaplarında defne. Turşularda bazen nane, rezene konulurdu.
Osmanlı mutfağının diğer önemli bir tatlandırıcısı da nerdeyse hiçbir yemekte eksik olmayan baldır.

© lezzetler.com tarif no:35747 • adı:Osmanlıda Baharatlar • gönderen:Saadet • indirme tarihi:03.05.2024 - 16:52