



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRE ÇEŞİTLERİ VE KULLANILDIĞI YERLER

Püreler, genellikle pişmiş sebze ve meyvelerin ezilmesi ve elekten geçirilmesiyle (püre presi ya da mikserle de ezilebilir) elde edilen değişik yoğunluklardaki yiyeceklerdir.

Kırmızı etler, balıklar ve av etlerin yanında sunulan sebze püreleri özellikle patates püresi çeşni olarak kullanılanlarla (kanapelere sürülen, harçlara, soslara eklenen vb.) aynı kıvamdadır. Yeterli yoğunlukta püre elde edilemeyecek kadar sulu olan bazı sebzelere, yoğunlaştırıcı bir malzeme (patates püresi, tahıl ezmeleri, nişasta ve yoğun bechamel sos) ilave edilir.

Sıcak ya da soğuk püre haline getirilen meyveler, dondurmalar, özütler ve tatlı soslarına katılır.

Dünya mutfaklarında hazırlanmakta olan bazı püre çeşitleri şunlardır:

Av eti püresi
Beyin püresi
Kaz ciğeri püresi
Marul püresi
Kuzu kulağı püresi
Kabak püresi
Havuç püresi (tatlı ve tuzlu)
Dana ciğeri püresi
Tavuk ördek ciğeri püresi
Mercimek püresi
Patates püresi
Soğuk ançüz püresi
Sarımsak püresi
Somon püre
Şalgam ve patates püresi
Biber püresi
Brüksel lahanası püresi
Taze bakla püresi vb

Püre cinsi patates garnitürleri; hastalar ve diyet yapanlar için olduğu kadar, en seçkin mönülerinde başta gelen garnitürlerindendir.

Sosta pişen ve piştiği sosla birlikte servis yapılan rosto, yahni, gaulasch (gulaş-Macar yahnisi), ragout (rago-İtalyan yahnisi) türü yemeklerle tercihen servis yapılır. Püre cinsi patates garnitürlerinde baharat olarak beyaz biber, nutmeg rendesi çok kullanılır. Nutmeg, patatesin kendine has toprak kokusunun kaybolmasına yardım eder, özel ve hoşça giden lezzet kazandırır.

Püre Hazırlama İşlem Basamakları:

Püre yapılacak sebze, meyve yada yiyecek özelliğine uygun şekilde hazırlanarak haşlanmalıdır.

Haşlandıktan sonra genellikle haşlama suyuyla birlikte mikser veya presle ezilir ya da elekten geçirilir.

Gerekirse süzgeçten geçirilerek süzülür.

Kısık ateş üzerinde sürekli karıştırmak suretiyle yoğunlaştırılır.

Hazırlanacak pürenin çeşidine göre, tereyağı, krema, kıyılmış çeşitli otlar, baharatlar, rendelenmiş peynir ve soslar eklenerek kullanıma hazır hale getirilir.