



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SAFRAN

Süsengiller'den, Akdeniz ülkelerinde yetişen, baharda çiçek açan küçük bir bitkidir (crocus sativus). Bu bitkinin çiçekleri toplanır ve tepcikleri kurutularak toz durumuna getirilir. Suda hemen eriyip koyu sarı bir boya veren bu toz, zeytinyağında hiç erimez. Böylece karışık ya da hileli olup olmadığını kontrol etmek mümkündür. Dünya mutfaklarında bazı bölgesel yemeklerde boya olarak kullanılan safrandan yurdumuzda da zerde yapımında yararlanılmaktadır.

Çorba ve salatalara tad verir. Bir dönüm araziden 10 gr. safran çıkar çok pahalıdır.

© lezzetler.com tarif no:14864 • adı:SAFRAN • gönderen:zafira • indirme tarihi:14.04.2025 - 04:27