AYAK ÜSTÜ ATIŞTIRMALIK

250 yıldır en lezzetli atıştırmalıklardan biri olan sandviçin tarihine uzanıyor ve sandviç hazırlarken dikkat etmemiz gereken noktalara göz atıyoruz.
İster ekmeğin arasına biraz kaşar peyniriyle salam sıkıştırarak, ister özenle ve binbir çeşit malzemeyle hazırlayalım, sandviç pratik ve keyifli bir atıştırmalık. Hatta doyurucu sandviçler, çok rahatlıkla ana öğünlerde de tüketilebiliyor.
Ekmeğin olduğu her yerde sandviçin de olması son derece akla yakın, bu nedenle sandviçin tarihinin de ekmek gibi binlerce yıl öncesine dayandığını söylemek yanlış olmaz. Zaten Mısır ve Ortadoğu uygarlıklarında, Romalılar döneminde varlığı biliniyor. Ama sandviçin ?sandviç? olmasının üzerinden 250 küsur yıl geçti.
Sandviçin ismine kavuşmasının hikayesi şöyle: Yıl 1762, yer İngiltere. Generallikten devlet bakanlığına kadar pek çok görevi olan Lord Montagu, iskambil oyunları tutkunuydu. Oyuna daldığında yemek için dahi ara vermiyordu. Bu nedenle et ve peyniri ekmek dilimleri arasına koyduruyor ve iskambil oynarken yiyordu. Onun bu alışkanlığı kısa süre içinde İngiltere?de yaygınlaştı. İnsanlar ?sandviç tarzı? olsun diyorlardı siparişlerini verirken, çünkü Lord Montagu 4. Sandwich Dükü?ydü ve unvanı, bu pratik ve lezzetli yemeğin bir isim almasını sağladı. Günümüzde hala Sandwich kasabası, sandviçin ana vatanı kabul ediliyor ve yıldönümleri şenliklerle kutlanıyor.

HAZIRLARKEN NELERE DİKKAT EDELİM?
Sandviç öyle bir yiyecek ki, onu istenildiği gibi farklılaştırmak mümkün. Etli, tavuklu, balıklı, sebzeli, meyveli, peynirli yüzlerce sandviç çeşidi var. Değişik varyasyonlarla herkes kendisine özel sandviçleri hazırlayabilir.
Lezzetli bir sandviçin en önemli sırrı ekmeğin kalitesinde, lezzetinde ve tazeliğinde saklıdır. Vaktiniz varsa evde hazırlayacağınız sandviç hamuruyla ekmeğinizi kendiniz pişirebilirsiniz ama özel pastane ve fırınlarda ister beyaz, ister kepekli, değişik boylarda tazecik sandviç ekmekleri bulabilirsiniz. Sandviç ekmeklerinin yanı sıra diğer her türlü ekmekle de sandviç hazırlayabilirsiniz elbette. Kalın kabuklu ekmeklerde kabuğu çıkarmaya ve ekmeği pürüzsüz kesmeye dikkat etmelisiniz.
Sandviçte kullanılacak diğer her tür malzemenin kalitesi ve tazeliği de aynı şekilde önemli. Hem ekmeği hem malzemeleri kaliteli ve taze olan bir sandviçin iyi olmama şansı yok.
Sandviçlere lezzet katmak için kullanılan marul, roka, maydanoz gibi ürünleri yıkadıktan sonra iyice kurutmalı, bu şekilde sandviçlere yerleştirmelisiniz. Yoksa ıslaklıkları diğer ürünlere de geçer ve sandviçinizin lezzeti bu durumdan olumsuz etkilenecektir.
Sıcak sandviçleri hiç bekletmeden servis etmelisiniz. Soğuk sandviçlerinizi ise üzerlerini nemli bez veya peçeteyle örterek bir süre taze olarak koruyabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:126693 • adı:Ayak Üstü Atıştırmalık • gönderen:bahçe güzeli • indirme tarihi:01.05.2024 - 18:43