SEBZE TÜRLERİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Sebzeler; çiğ veya pişirilerek tüketilen özel renk, koku ve tatları olan bitkilerin yenilebilen kısımlarıdır. Sebze türleri ve yenilebilen kısımları aşağıdaki gibi gösterilir.
Kök ve yumrularından faydalanılan sebzeler: Turp, patates, yerelması, kereviz, kuru soğan, pancar, havuç, arpacık soğan, kuru sarımsak, şalgam Gövdesinden faydalanılan sebzeler: Pırasa, taze soğan, taze sarımsak, mantar, Brüksel lahanası, semizotu.
Sürgünlerinden faydalanılan sebzeler: Kuşkonmaz, soya filizi
Yaprakları faydalanılan sebzeler: Kara lahana, lahana, ıspanak, ebegümeci, pazı, roka, kuzu kulağı, asma yaprağı, hindiba, marul, suteresi, labada, morlahana, maydanoz, tere, dere otu
Meyveleri faydalanılan sebzeler: Kabak, taze barbunya, taze bakla, taze bezelye, domates, dolma biber, börülce, taze fasülya, yeşil biber, patlıcan, salatalık, bamya
Çiçekleri faydalanılan sebzeler: Karnıbahar, enginar, brokoli, kabak gülü

© lezzetler.com tarif no:99343 • adı:Sebze Türleri • gönderen:Ayşe Şadiye Sultan • indirme tarihi:01.05.2024 - 21:58