



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TARÇIN

Defnegillerden olan tarçın ağacının kabuğundan elde edilir. Güney Asya, Orta Amerika ve Brezilya'da yetişen bu ağacın kabuğu, içindeki kokulu ve uçucu bir yağdan ötürü baharat olarak kullanılmaktadır. Kabukları dövölüp toz haline getirildiğinde, yağının uçması sonucu kokusunu çabuk kaybettiğinden genellikle kabuk parçaları durumunda ve cam kavanozlarda saklanır. Tarçın, ülkemizde genellikle sütlü tatlılarda ve hamur tatlılarında, şekerlemelerde, pastalarda ve bazı yemeklerde, boza, salep gibi içeceklerde, hatta kaynatılarak çay yerine kullanılmaktadır. Avrupa ülkelerinin mutfaklarındaysa soslara, bazı kremalara da konulmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:10306 • adı:TARÇIN • gönderen:Eylül • indirme tarihi:04.05.2025 - 14:24