



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLILARIN GÖRÜNÜŞ VE LEZZETLERİNİ ARTIRMA YOLLARI

Tatlıların görünüş ve lezzetlerini artırmak için, tatlı garnitürleri ve salçaları dediğimiz çeşitli gereçler kullanılır. Tatlı garnitürleri:

Ceviz, fındık, fıstık, badem, kaymak, kestane püresi, dondurmalar v.s. gibi gereçlerdir. Bunlar hamur tatlılarının içine veya üzerine konmak suretiyle kullanılır. Dondurma, kaymak, kestane püresi v.s. tatlı tabaklara konduktan sonra yanına veya üzerine konularak servis yapılırlar. Örneğin: Dondurmalı tavuk göğsü v.s, gibi.

Tatlı salçaları:

Tatlı salçaları, meyve, çikolata, kakao v.s. ile hazırlanırlar. Tatlılar servis tabağına konduktan sonra yanına veya üzerine dökülmek suretiyle kullanılır. Örneğin, kayısı salçası bavuruva denen sütlü tatlının üzerine dökülerek servis yapılır. Çikolata salçası ise puding istifade tatlısı v.s. ile kullanılır.