



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

Türk mutfağında sıcak yemeklerde genellikle sadeyağ kullanılırdı. Sadeyağ, tereyağının ısıtılarak yağ kısmı ile sulu kısmın ayrılmasıyla elde edilir. Sadece yağ kısmı kalan tereyağı hem yanmaz, hem de uzun süre dayanırdı. Bu yüzden küplere basılarak serin kilerlerde uzun süre saklanabilirdi. Daha sonraları tereyağının endüstriyel olarak üretilip piyasaya hakim olmasıyla tereyağı daha çok kullanılmaya başlandı. Sadeyağın tadı tereyağına göre daha yoğundur ama yemeği çok lezzetli yapar. Tercihe göre tariflerde tereyağı yerine sadeyağ kullanılabilir. Günümüzde sadeyağına giderek artan bir ilgi vardır, yeniden keşfediş sürecine girilmiştir.
