



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRÜF MANTARI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Trüf mantarı, gastronomi dünyasının en özel lezzetlerinden biri olarak kabul ediliyor. Trüf mantarı, özellikle Fransa ve İtalya'da yetişen nadir ve değerli bir mantar türüdür.

Toprak altında yetişen bu mantar, genellikle özel eğitilmiş trüf av köpekleri tarafından bulunur. Genellikle yemeklere aromatik bir lezzet katmak için kullanılır. Trüf mantarı genellikle ince dilimler halinde kullanılır ve özellikle risotto, makarna, yumurta yemekleri ve et yemeklerine eklenebilir. Lezzetini maksimumda tutmak için genellikle taze olarak kullanılır.

Trüf mantarı, özellikle beyaz trüf ve siyah trüf olmak üzere çeşitlere ayrılır. Beyaz trüf genellikle daha değerlidir ve genellikle doğrudan taze olarak rendelenerek ya da dilimlenerek yemeklere eklenir. Siyah trüf ise genellikle ısıtılmış işlem görmüş yağ, tuz veya trüf yağı içinde kullanılır.

Trüf mantarı, yoğun ve karmaşık bir aromaya sahiptir ve yemeklere özel bir lezzet katmaktadır. Trüfün tadını tam olarak alabilmek için, genellikle daha hafif lezzetli gıdalara ekler. Bu, trüf mantarının özel lezzetini daha belirgin hale getirir.

Fransız Kralı I. Fransuva'nın sofrasına ilk kez sunulduğundan beri gastronominin en önemli besin maddelerinden biridir trüf mantarı. Günümüzde dünyanın en ünlü mantar çeşidi olmasının nedeni ise havyardan sonra dünyanın en pahalı yiyeceği olmasıdır.

"Kara elmas" da denen trüf mantarı için kullanılan "Kralların besini" söylemi de bu yiyeceğinin kıymetinin bir göstergesidir. Fransa'nın 17 şehrinde trüf için festivaller düzenlenmekte ve bazılarında mantarlar, açık artırma ile satılmaktadır.

