



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VANİLYA

Meksika, Cava ile Tahiti, Moris adalarında yetişen ve sarmaşığa benzeyen bir bitkinin ürünüdür. Bu ürün 10 ilâ 20 santim uzunluğunda yarım ilâ 1 santim eninde koyu kahverengi ve çok kokulu yumuşak bir çubuktur. Bir de bu çubukların üstlerindeki esasın billûlaşması ile beyaz ve çok kokulu bir nevi küçücük parçalar oluşur. Bunlara da vanelin, yani vanilya tozu denir. Vanilya tozunun bir de kimyasal şekilde hazırlanan yapayı vardır. Bunlar hiçbir zaman tabiîsi kadar makbul değildir. Yapay vanilya tozu bir sıvının içine katılıp da kaynatıldığı zaman kokusu artacak yerde, eksilmesi ile anlaşılır. İşte bu nedenle yapay vanilya tozunu süt ve sairinin içinde kaynatmaksızın kullanmalıdır. Vanilya, pastacılık ve alafranga tatlıcılığın en lüzumlu maddelerinden biridir. Yalnız bu iki cins vanilyadan tozu, çubuğa oranla daha kullanışlı ve aynı zamanda da daha ekonomik olduğundan çubuk yerine daima toz kullanılmalıdır. Örneğin; 100 gram tozun görebileceği işi bir kilo çubuk ancak yapabilir. Bu da vanilyayı koklamak ya da tatmakla anlaşılır. Dile tatlı gelenleri şekerli ve kokusuz olanları da bayat demektir. Bir de ucuz satılan şekerli vanilya tozu vardır ki, ihtiyaç olmadıkça bunu kullanmamalıdır.

