



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEMEKLERİN PİŞİRME BİÇİMLERİ

Genellikle yemekler türlerine göre onbir ayrı biçimde pişirilirler. Bu onbir pişirim yolunu şöyle sıralayabiliriz:

- 1 — Haşlamalar: Böl su içinde haşlanarak pişirilen yemeklerdir.
- 2 — Izgaralar: Genellikle odun kömürü üstüne ızgara oturarak susuz ve yağsız pişirilen yemeklerdir.
- 3 — Tavalar: Kızdırılmış bol yağ içinde kızartılarak pişirilen yemeklerdir.
- 4 — Soteler: Tava içinde ve hafifçe kızdırılmış az yağda, birkaç defa karıştırılarak 3-4 dakika içinde pişirilen yemeklerdir.
- 5 — Kavurmalar: Çok az suyla veya altında kaynatılan suyun buharıyla pişirilen yemeklerdir.
- 6 — Kızartmalar: Pek az suyla veya susuz yalnız yağla üstü kapatılmadan fırında pişirilen et yemekleridir. Bunlara roti de denir.
- 7 — Ragüler: Tencere yemeği olarak deyimlenen, ateş üstünde azca su ya da yağla pişirilen yemeklerdir. Yahni, bastı gibi yemekler bu türdendir.
- 8 — Brezeler: Az su, yağ ve üstü bir kapakla örtülmüş olarak fırında pişirilen et yemekleridir.
- 9 — Gratanlar: Herhangi bir biçimde pişirilmiş, ısısı üstten verilmiş fırına sürülerek üstleri kızartılmış yemeklerdir.
- 10 — Fırın pişirmeleri: Hafif ıslatılmış ya da yağlanmış bir tepsi içinde üstleri nar gibi oluncaya kadar kızartılarak fırında pişirilen börek ve benzeri hamur işleridir.
- 11 — Benmari usulü pişirmeler: İçinde su kaynayan bir kabın içine ikinci bir kabı oturarak kaynayan suyun ısıyla pişirilen yemeklerdir. (Genellikle içine yumurta karıştırılmış sütü ve salçamsı yemekleri örnek olarak gösterebiliriz.)