



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YİYECEK HAZIRLAMADA TEMEL PRENSİPLER

Nevin Halıcı

Yemekler yapılmadan önce yapılacak yemekle ilgili bilgi verici metin dikkatle okunmalıdır. Baklava yapılacaksa açma hamurlar, kebab yapılacaksa etler, salata yapılacaksa salatalar, pasta yapılacaksa çırpılarak hazırlanan hamurlar vb.

Yemeklerde verilen ölçülere uyulmalı; bardak, fincan, kaşık vb'nin farklı olabileceği düşünülerek, başarılı olmayan sonuçlarda 39. sayfada verilen pratik ölçüler yeniden uygulama yapılmalıdır.

Yemekler, Türk Mutfağı'nın en önemli özelliklerinden biri olan hafif ateş kullanılarak pişirilmelidir. Kavurma, kızartma, haşlama vb işlemlerden sonra yemeklik diğer malzemeler ilave edilmeli, suyu eklenmeli ve hafif ateşte pişirilmelidir. Tariflerde ısı derecesi yemeklerin özelliğine göre ayrıca belirtilmiştir.

Yemek tariflerinde ancak özellik gösteren yemek kaplarının adı verilmiş; diğerleri yemek yapanlar tarafından bilineceği düşüncesiyle belirtilmemiştir.

Uygulamalarda çorba ve haşlamalar için dibi düz, diğer yemekler için dibi yuvarlak tencereler kullanılmalıdır.

Kavurma ve kızartmalar için tava ya da kulaklı olarak tabir edilen, iki taraftan sapları olan araçlar kullanılmalıdır.

Meyane hangi yemek için (çorba, helva vb) yapılırsa yapılsın önce dibi yuvarlak tencerede hazırlanmalı, sonra özelliğine göre gerekirse diğer tencere, kulaklı vb kaba alınmalıdır.

Oturtma, karnıyarık, sahan yemekleri ve yumurtalar yayvan sahan, tepsi ve kulaklıda pişirilmelidir.

Türk Mutfağı için en iyi tencereler sık kalaylanan bakır tencereler olmakla beraber diğerleri de kullanılabilir.

Süt, yoğurt vb ile yapılan yemeklerde bakır tencere kullanılmalıdır, diğerleri renk değişikliği yapabilir.

Yemekler pişerken kaşıkla çorba gibi karıştırılmamalıdır.

Yahni ve diğer tencere yemekleri güveçte (toprak tencere) pişirilirse daha lezzetli olur.

Yemekler, özellikle pilav gibi kuru yemekler pişirilir ya da demlendirilirken tencere birkaç kez yerinden oynatılarak dibinin tutması engellenmelidir.

Helva, pilav vb demlendirilmesinde (doğal gaz, bütangaz vb ocaklarda çalışılıyorsa) amyantlı ızgara kullanılmalıdır.

Çelik tencereler kullanıldığında belirtilen ısı derecesine dikkatle uyulmalıdır.

Yemeklere lezzetli olur düşüncesiyle fazla yağ, salça konulmamalıdır. Baharat kullanımı damak tadına göre ayarlanabilir.

Türk Mutfağı'nda dana ve siğir etleri kullanılarak hazırlanan yemeklerde etin yumuşak olmasını sağlamak amacıyla sirke kullanılmaktadır. Sirke bulunmadığı zaman limon da aynı amaçla kullanılabilir.

Yemekler, özellikle pilav, helva, börek vb tekrar ısıtılmak gerektiğinde bir büyük tencere içinde kaynamakta olan suya, içinde bulundukları kaplarla oturtulmalı ve ısıtılmalıdır. Böylelikle dibi tutmaz, fazla karıştırılmadan ısıtılır.

Tariflerde verilen sadeyağ ve tereyağın yerine, piyasada bulunan bitkisel yağlar kullanılabilir. Bu durumda un oranı biraz fazlaştırılabilir.