

# Hangi Ot ve Baharat Hangi Balık ile Deniz Ürünüde Kullanılır

Gönderen : mku - 05/05/2009 13:53

## Hangi Ot ve Baharat Hangi Balık ile Deniz Ürünüde Kullanılır

Baharatların büyük bir kısmının üretim yeri uzak doğudur. Çin'de, Hindistan'da ve Güneydoğu Asya'da üretilen baharatlar uzun boyu "Ypek Yolu" diye bildiğimiz, ülkemizden geçen ticaret yolu ile ve kervanlarla Avrupa'ya taşınmıştır. Bu transit ticaret nedeniyle ülkemiz insanı da baharatlarla tanışmış ve bunları, uzakdoğu kadar olmasa bile genede kullanmaya başlamıştır.

Otların bir kısmı ise ülkemizde üretilmekte, bir kısmı ise ithal edilmektedir. Otlar da baharatlarla birlikte yemeklerimizi tatlandırmakta kullanılmaktadır. Aynı şekilde ot ve baharatlar balık ve deniz ürünleri yemeklerinde de kullanılmaktadır. Bu nedenle ot ve baharatların kısa tanımları ile kullanıldıkları deniz yemeklerini aşağıda sunmaya çalışacağım. Burada yalnız Türkiye'deki, bulabildiğim kadarıyla bütün Dünya mutfaklarındaki kullanımları esas alarak yazdım

Fesleğen: Yengeç, istakoz ve karides gibi kabuklu deniz ürünlerinden yapılan yemeklerde.

Defne yaprağı: Bilimum balık buğulamalarında,haslamalarda, balık pıhte

Keraviye: Buğulama, haşlama ve dolmalarda

Zencefil: Bütün balık yemeklerinde, istakozda, sos yapımında, midyede

Köri: Uzakdoğu balık yemeklerinde, zencefile alternatif olarak (zaten içinde zencefil vardır)

Mercankökü: Balığın yanında sunulan tereyağında, soslarda ve dolmalarda

Hardal: Toz halinde güveçlerde,

Muskat: Yengeç ve istakozla

Nane: Balık kızgalarında, balık çorbasında, karides tavada

Paprika: Dolma ve güveçlerde

Maydanoz: Balığın yanında sunulan tereyağında, soslarda (özellikle limon sosunda), dolmalarda

Karabiber-beyaz karabiber (tane ve toz): Bütün balık ve deniz ürünü yemeklerinde tatlandırmak için

Kırmızı biber (toz veya pul): Buğulama ve haşlamalarda, çorbalarda, güveçlerde

Adaçayı: Dolma ve güveçlerde

Kekik: Bütün deniz ürünleri ile birlikte

Tarhun: Fırın ve soslu balık yemeklerinde

Biberiye: Tadı nispeten yavan olan balıkların fırın, soslu fırın, kavurma ve yahnilerinde

Sarmısak: Buğulamalarda, soslarda, kavurmalarda, çorbalarda, zeytinyağlı soslarda

Ceviz: Tarator ve benzeri soslarda

Badem: Cevizin kullanıldığı yerlerde alternatif olarak

Kapari: Turpu halinde buğulamalarda

=====