



Hangi Ot/Baharat, Hangi Balıkla Gider?



Baharatların büyük bir kısmının üretim yeri uzak doğudur. Çin'de, Hindistan'da ve Güneydoğu Asya'da üretilen baharatlar uzun yıllar boyu "İpek Yolu" diye bildiğimiz, ülkemizden geçen ticaret yolu ile ve kervanlarla Avrupa'ya taşınmıştır. Bu transit ticaret nedeniyle ülkemiz insanı da baharatlarla tanışmış ve bunları, uzak doğu kadar olmasa bile geniş biçimde 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 sair deniz ürünleri yemeklerinde de kullanılmaktadır. Bu nedenle ot ve baharatların kısa tanımları ile kullanıldığı deniz yemeklerini aşağıda sunmaya çalışacağız. Burada yalnız Türk mutfağındaki değil, bulabildiğimiz kadarıyla bütün dünya mutfaklarındaki kullanımlar esas alınmıştır.

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

Defne yaprağı : Bilimum balık buğulamalarında, haşlamalarda, balık şişte.

Keraviye : Buğulama, haşlama ve dolmalarda.

Zencefil : Şark usulü bütün balık yemeklerinde, kavurmalarda, istakozda, sos yapımında ve midyede.

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

Mercankök : Balık yanında sunulan tereyağında, soslarda ve dolmalarda.

Hardal : Toz halinde güveçlerde yapılmış olarak yengeçle.

Muskat : Yengeç ve istakozla.

Nane : Balık ızgaralarda, balık çorbasında, jumbo karides tavada.

Paprika : Dolma ve güveçlerde.

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

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

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

Adaçayı : Dolma ve güveçlerde.

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 : Turşu halinde buğulamalarda.