

Baharat Çeşitleri

Anason



Anason bitkisinin meyvelerinden elde edilir. Rakı gibi alkollü içkilere çesni katmak için kullanılır. Anasonun tatlımsı tadı ve özgün kokusu içinde bulunan "anethol" adlı yağdan gelir. Anethol, alkolde çözünür; ama su oranı arttıkça çökelir. Bu nedenle anasonlu içkiler suyla karıştırıldığında beyaz olur. Anason, tatlılarda da kullanılan bir baharattır. Ayrıca kedi, köpek mamalarına tat vermek için de karıştırılır. Anason bitkisinin anavatını Doğu Akdeniz'dir.

Baharat Çeşitleri

Kırmızı Biber



Çok çeşitli biçimleri ve adları olan bahçe biberinden elde edilir. Toz ya da pul halinde olabilir. Biberin olgunlaşmış meyveleri kurutulup, sapları alındıktan sonra yarı öğütülerek pul, tam öğütülerek toz haline getirilir. Farklı acılıklarda olur. Yemeklere, kebablara, soslara çesni verir. Ayrıca salçası da yapılır. Biberin anavatını, Orta ve Güney Amerika'dır.

Baharat Çeşitleri

Çemen



Çemenotu (buyotu) bitkisinin tohumlarının kurutulmasıyla elde edilir. Acımsı ve yanmış şeker tadındadır. Günümüzde en çok Orta Doğu ve Hint mutfağında kullanılır. Öğütülmüş olarak turşulara, çorbalara, soslara ve diğler et yemeklerine katılır. Ayrıca, sarımsak ve kırmızı biberle karıştırılarak pastırmanın üzerine kaplanır. Çemenotu bitkisinin anavatını, Yakın Doğu, özellikle Lübnan ve Suriye, Güneybatı Avrupa, Hindistan ve Çin'dir.

Baharat Çeşitleri

Çörekotu



Çörekotu bitkisinin küçük, üçgen biçimindeki, siyah tohumları olgunlaştıktan sonra toplanır ve kurutulularak baharat olarak kullanılır. Çöreoitu olarak da bilinir. Hint mutfağında çok sevilir. Çöreklerin, pide ve ekmeklerin üzerine pişmeden önce ekilir. Çorbaların üzerine serpştirilir. Ayrıca çay gibi demlenerek içilebilir. Çörekotunun anavatını Akdeniz kıyılarıdır.

Baharat Çeşitleri

Sakız



Sakız ağacının reçnesidir. Ağaçların, yaralanan yerlerinden akan bu reçnenin pıhtılaşmasıyla sakız elde edilir. Başlangıçta donuk yeşil renkte olan reçne, daha sonra sarı renk alır. Tatlılara, özellikle muhallebi, sütlü gibi sütlü tatlılara katılır. Sakız, yiyeceklere güzel bir tat ve koku verir. Ayrıca güveç ve ekmekek hamuruna çesni katmak için de kullanılır. Sakız ağacının anavatını, Sakız Adası, Ege ve Akdeniz sahilleri'dir.

Baharat Çeşitleri

Kakao



Kakao ağacının tohumları ya hemen ya da bir süre sonra mayalandırılır ve ardından kurutulur. Böylece tohumun acı lezzeti kaybolur ve hoş bir koku meydana gelir. Bu taneler kavrulularak un haline getirilip yağı alınır. Sonra yeniden öğütülerek, toz halindeki kakao elde edilir. Kakao, sütle karıştırılıp içilir. Ayrıca, yağlı alınmamış kakao tohumlarından çikolata yapılır. Kakao ağacının anavatını Amerika'nın tropikal bölgeleridir.

Baharat Çeşitleri

Demirhindi



Demirhindi ağacının olgunlaşmış meyveleri baharat olarak kullanılır. Tadı ekşi olan bu baharat, çok besleyicidir. Birçok yemeğe, salatalara, çorbalara, turşulara katılır. Üzerine toz şeker serpilmek için olarak da tüketilir. Ayrıca içki üretiminde, reçel ve serbet yapımında da kullanılır. Demirhindi ağacının anavatını Doğu Afrika'dır.

Baharat Çeşitleri

Dereotu



Dereotu bitkisinin tohumlarının ya da yapraklarının kurutulmasıyla elde edilir. Genellikle balık ve deniz ürünlerinden yapılan yemeklerde kullanılır. Ayrıca zeytinyağı yemeklere de hoş bir tat ve koku verir. Dereotunun anavatını, Avrupa'nın güneyi ve Asya'nın batısıdır. Ülkemizde yabancı olarak bulunur. Ayrıca kültür bitkisi olarak bahçelerde de yetiştirilir.

Baharat Çeşitleri

Hardal



Siyah hardalotu ya da beyaz hardalotu bitkilerinin tohumları ya da bu tohumların öğütülmüş hali baharat olarak kullanılır. Keskin ve yakıcı bir lezzeti vardır. Sos olarak kullanılır. Sosa sarımsak renk vermek için zerdeçal eklenir. Turşu, salata sosları, balık çorbası, et yemeklerinde hardal tohumları kullanılır. Toz hardal da içeceklere ve fırında yapılan bazı yemeklere katılır. Hardalotunun anavatını Akdeniz ülkeleridir.

Baharat Çeşitleri

Havlican



Kökleri ve toprakaltı gövdesi kurutulularak baharat olarak kullanılır. İki türü vardır. Endonezya havlicanı da denen büyük havlican ve Çin havlicanı. Tadı acımsıdır. Yemeklere acılık ve tat vermek üzere özellikle Güneydoğu Asya ve Endonezya mutfaklarında kullanılır. Zencefil benzediği söylense de iki baharatın yemeklere kattığı lezzet farklıdır. Havlican bitkisinin anavatını Hindistan, Güneydoğu Asya ve Laos'tur.

Baharat Çeşitleri

Kakule



Kakule bitkisinin olgunlaşmaya yakın meyvelerinin kurutulup tohumlarının ayrılmasıyla elde edilir. Yemeklere, özellikle de baklagillere ve balığa katılır. Muhallebi, sütlü tatlılar, hoşaf lar, çay ve kahvede çesni verici olarak kullanılır. İsveç ve Finlandiya'da unlu mamullere de katılır. Hintliler, nefesleri güzel koxsun diye tohumlarını sakız gibi çiğnerler. Kakule bitkisinin anavatını, Güney Hindistan'dan Sri Lanka'ya kadar olan bölgedir.

Baharat Çeşitleri

Karabiber



Karabiber ağacının meyveleri tam olgunlaşmadan toplanır, kurutulur ve öğütülür. Böylece keskin kokulu, yakıcı tatta siyah renkli karabiber elde edilir. Yakıcı tadı, meyvenin bileşiminde bulunan "piperin" adlı madde verir. Daha az acı olan beyaz biber de, meyvelerin daha olgunken işlenmesiyle elde edilir. Salata, kırmızı et, balık, çorba ve sebze yemeklerinde kullanılır. Ayrıca konservelelerde ve et/balık ürünlerinin işlenmesinde de kullanılır. Karabiber ağacının anavatını Hindistan'dır.

Baharat Çeşitleri

Karanfil



Karanfil ağacının çiçek tomurcuklarından elde edilir. Oduumsuz, siyah renkli bu tomurcukların güzel bir kokusu vardır. Acımsı ve ekşi bir tada sahiptir. Çiğnendiğinde nefesi taze ve temiz tutar. Hindistan'da yemeklerde çokça kullanılır. Avrupa'da da daha çok turşu ve reçellere çesni katmak için, bazen de tatlılarda kullanılır. Karanfil ağacının anavatını Molucca Adaları'dır.

Baharat Çeşitleri

Kimyon



Kimyon bitkisinin olgunlaştıktan sonra toplanıp kurutulan tohumlarından ya da bu tohumların öğütülmesinden elde edilir. Keskin, acı ve biraz sert bir tadı olur. Özellikle et yemeklerine katılır. Kebab gibi pek çok yöresel yemekte, ayrıca bazı içkilere ve hamur yemeklerine çesni katmak için kullanılır. Kimyon bitkisinin anavatını Doğu Akdeniz ve Orta Doğu'dur.

Baharat Çeşitleri

Kişniş



Kişniş bitkisinin küre biçimli sarımsı yeşilden açık kahverengine kadar değişen renklerdeki meyvelerinin kurutulması ya da öğütülmesiyle elde edilir. Ayrıca bitkinin yaprakları ve kökleri de baharat olarak kullanılır. Ferahlatıcı hoş bir kokusu, tatlımsı baharlı ve meyvensi bir lezzeti olur. Et yemeklerine ve zeytinyağı dolmalara çesni katmak için kullanılan yaprakları, yakıcı bir tat verir. Kişniş bitkisinin anavatını Akdeniz ülkeleridir.

Baharat Çeşitleri

Küçük Hindistancevizi



Baharat olarak, küçük hindistancevizi ağacının olgun meyveleri kullanılır. Hindistanceviziyile ilgisi yoktur. Endonezya'da, meyvenin etli dokusu palmiye şekerleriyle karıştırılıp güneşte kurutulularak, besleyici bir tatlı yapılır. Fransızlar ve İngilizler yemeklerinde kullanılır. Geçmişte reçeli de yapıyordu. Küçük hindistancevizinin anavatını, Malay Takımadası'nın doğusundaki Banda Adaları'dır.

Baharat Çeşitleri

Meyankökü



Bitkinin kökleri ve yeraltındaki gövdesi (rizom) baharat olarak kullanılır. Tatlı, sert ve tuzlu bir tat ve hoş bir kokuya sahiptir. Köklerin suyla kaynatılıp suyunun buharlaştırılmasıyla elde edilen balına çubuk şekli verilir. Bu bal, tatlı, pasta, şekereleme ve çikolata yapımında kullanılır. Meyankökünü Kuzey Avrupalılar tatlılarda, Çinlilerse daha çok yemeklerde çesni olarak kullanırlar. Ayrıca kolalı içeceklerde de tat vermek üzere katılır. Meyankökünün anavatını, Rusya ve Çin'dir.

Baharat Çeşitleri

Rezene



Rezene bitkisinin yapraklarından, kurutulmuş tohumlarından ya da bu tohumların öğütülmesiyle elde edilir. Balık ve tavuk yemeklerine, salatalara güzel koku ve tat verir. Yöresel olarak bazı unlu ve sekerli yiyeceklerin yapımında da kullanılır. Rezene bitkisinin anavatını Akdeniz ve Yakın Doğu'dur.

Baharat Çeşitleri

Safran



Safran bitkisinin tepeliklerinin toplanıp kurutulmasıyla elde edilir. Pilav, balık, tavuk ve tatlılara sarı renk, koku ve lezzet verir. Ekmeğe de katılır. Safran katılarak yapılan "zerde" adlı tatlı ülkemizde çok sevilir. Safran bitkisinin anavatını Anadolu'dur; şimdilerde Safranbolu'nun Davutobası ve Oğulören köylerinde az miktarda üretilmektedir. Oysa geçmişte bölgede geniş ölçüde safran üretimi yapıldığından, yöreye "safran şehri" anlamına gelen Safranbolu adı verilmişti.

Baharat Çeşitleri

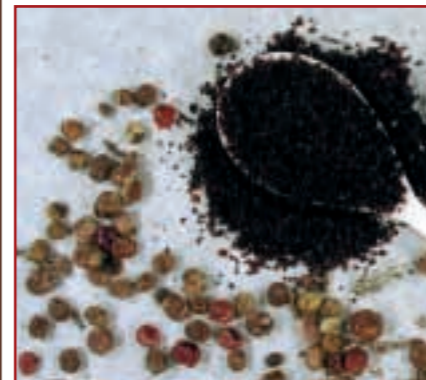
Sarımsak Tozu



Sarımsağın kabuğundan ayrılır, kurutulup toz haline getirilmesiyle elde edilir. Balık yemeklerine, sucuk, pastırma gibi işlenmiş et ürünlerine, zeytinyağı yemeklere, çorbalara, konservelelere, kurutulmuş ya da dondurulmuş besinlere, turşulara çesni katmak için kullanılır. Sarımsak bitkisi, Asya, Himalayalar ve Sibirya'dan bütün dünyaya yayılmıştır.

Baharat Çeşitleri

Sumak



Çalı görünümülü sumak bitkisi meyvelerinin kurutulduktan sonra belirli oranda sofraya tuzu katılarak öğütülmesiyle elde edilir. Tadı ekşi ve buruktur. Morumsu renklidir. Et, kebab ve sebze yemeklerine tat vermek için kullanılır. Ayrıca salatalarda tat vermek amacıyla katılır. Sumak bitkisinin anavatını Orta Doğu ve Akdeniz ülkeleridir.

Baharat Çeşitleri

Tarçın



Tarçın ağacının gövde ve dal kabuklarının dış kısmı sıyıldıktan sonra kalan iç kabuğun kurutulup öğütülmesiyle elde edilir. Ayrıca, kabukların iç içe konularak rulo gibi kıvrılmasıyla da çubuk tarçın elde edilir. Tadı acı, kokusu keskin ve uzun sürelidir. Tatlılara, özellikle de sütlü tatlılara çesni olarak katılır. Kahve, çikolata ve meyve soslarında, içeceklerde de yaygın olarak kullanılır. Tarçın ağacının anavatını, Seylan ve Malabar Sahilleri'dir.

Baharat Çeşitleri

Vanilya



Vanilya bitkisinin, olgunlaşmadan toplanan meyvelerinin kurutulup mayalandırılması gibi işlemler sonucunda meyvelerin ezilip, alkolle işlenmesiyle vanilya elde edilir. Evlerimizde kullandığımız genellikle doğal vanilya değildir. Pasta, çikolata, dondurma, şekereleme, kahve, kakao ve kola, likör gibi pek çok ürüne tat katmak için kullanılır. Vanilya bitkisinin anavatını, Orta Amerika ve Batı Hint Adaları'dır.

Baharat Çeşitleri

Yenibahar



Yenibahar bitkisinin küçük ve kokulu meyvelerinden elde edilir. Meyveler yeşilken toplanır ve güneşte kurutulur, rengi kahverengiyeye döndüğüünde kullanılmaya hazırdır. Kokulu ve hafif acı bir baharattır. Yemeklere özel bir tat katar; özellikle köfte yaparken kullanılır. Turşulara çesni katmak amacıyla kullanılır. Yenibahar bitkisinin anavatını, Batı Hint Adaları ve Orta Amerika'dır.

Baharat Çeşitleri

Zencefil



Zencefil bitkisinin şekilsiz, parçalar halinde bulunan, soylumuş ya da soylunmamış haldeki kurutulmuş kökleri ya da bunların öğütülmüş halidir. Çöreklerle katılır. Ayrıca, zencefillen gazoz, şarap, turşu ve reçel de yapılır. Taze kökleri salatalara da katılır. Zencefil bitkisinin anavatını, Çin'in tropikal bölgeleridir.

Baharat Çeşitleri

Zerdeçal



Zerdeçal bitkisinin temizlendikten sonra suda kaynatılıp kurutulmuş, koyu sarı renkli kök saplarının öğütülmesiyle elde edilir. Safran yerine de kullanılır. Balık çorbası, pilav, soğus ve çeşitli sebze yemeklerine katılır. İspanyolların deniz mahsullerinden yapılan ünlü "paella" adlı yemeğinde, Hintlilerin "köri" adlı baharat karışımında da kullanılır. Zerdeçal bitkisinin anavatını, Güney Asya'dır.

Baharat Çeşitleri

Kebâbe



Kebâbe bitkisinin siyah, kuyruk gibi uzantıları olan meyvelerinin güneşte kurutulmasıyla elde edilir. Günümüzde pek tanınmayan bir baharattır. Yemeklere çesni vermek amacıyla kullanılır. Çay gibi demlenip içilir. Nefesi taze tutma özelliğinden dolayı ağızda çiğnenir. Kebâbe bitkisi, karabiber bitkisinin akrabasıdır ve anavatını, Endonezya ve Cava'dır.