



FRANSA MUTFAĐI

İKARAKUS



KARAKTİS

Batı Avrupa'da kuzeyde Lüksemburg, Belçika ve Marş Denizi, Batıda Atlas Okyanusu ve Biskay Körfezi, Güneyde İspanya ve Akdeniz, Doğuda İtalya, İsviçre ve Almanya ile çevrilidir.

Fransa'da 3 ayrı iklim tipiyle karşılaşılır. Ülkenin batısında Okyanussal iklim hüküm sürer. Doğu bu iklim türü Fransa'nın güneybatısında Biskay körfezi kıyılarında hissedilir. Fransa'nın doğusunda kıtasal iklim görülür.



English Channel

BELGIUM

LUXEMBOURG

GERMANY



NORMANDY

★ Paris

LORRAINE

BRITTANY



Atlantic Ocean

Bay of Biscay



Bayonne

BASQUE AREA



SPAIN

KARAKUS

ITALY

● Lyons

Rhone River

Marseilles



Nice



SWITZERLAND



CORSICA

Mediterranean Sea



Fransa mutfak anlamında "Peynir Ülkesi" diyebiliriz.

En çok tüketilen ve esas yemek oluşturan biftek ve patatestir. Ayrıca her yemekten sonra ve özellikle ikindi saatlerinde aperatiflerle birlikte önemli oranda peynir tüketilir.

Esas yemekten önce ordövr denilen yiyecekler alırlar, salata, mayonezli balık, enginar, salam, Rus salatası gibi soğuk yiyeceklerdir. Fransızlar için soğan ve sarımsak çok değerlidir ve bolca tüketirler.

Ekmek çeşitleri çok zengindir.

Baston gibi uzun ekmekleri dünyaca meşhurdur. Kurbağa bacağı, salyangoz, kaplumbağa gibi hayvanları severler. Yemeklere lezzet katan çoğu sosun mucidi onlardır.



KARAKUŞ



Kahvaltı (Le petit déjeuner): Genellikle croissant denilen taze ekmekler, pain au chocolat denilen çikolata konulmuş pastalar, üzerine şeritler sürülen baguette (Fransız ekmeği) gibi ekmekler içerir. Cafe tipi dükkânlarda sabahın erken saatlerinde kapılarını açarak kahvaltı servisi

KARAKUŞ



Öğle yemeği (Le dejeuner): Eskiden 2 saat süren uzun ve zengin bir öğündü. Şimdi bu gelenek sadece küçük kasabalarda devam etmektedir. Büyük kentlerde yemek ritüeli genellikle 1 saat sürer. Firmalar çalışanlara genellikle yemek yalardayemek kurvisi yaparlar ya da ücretsiz yemek fişidarı



Akşam Yemeđi (Le diner):

Genellikle üç b6l6mden oluşur. Hors d'oeuvre (ord6vr) veya entree plat principal (ana yemek) ve peynir veya tatlı, bazen birlikte salata servisi de yapılır. Akşam yemekleri genellikle ekmek Őarap ve mineral maden suyuyla birlikte t6kutilir.



KARAKUŞ

Rokfor

Dünyanın en ünlü mavi-küflü peyniridir. Otantik Rokfor, İspanyol sınırındaki mağaralarda gelmektedir ve yapımında koyun sütü kullanılır. Rokfor keskin, biberli, iştah kabartan farklı bir lezzete sahiptir. Fransızlar rokforu tatlı olarak tüketmeyi tercih ederken, Amerikalılar rokforu daha çok salatalarda kullanmaktadırlar.



Brie

Bilinen en ünlü Fransız peyniri olma özelliği ile "peynirlerin kraliçesi" olarak ayrı bir üne sahip olan brie tatlı yapımında kullanılan başlıca peynirlerden biridir.

Büyük tekerlekler görünümünde üretilir.

Tadının en yoğun olduğu dönem peynir yüzeyinin kahverengiye dönüşmeye yaklaştığı aşamadır.

Tahta bir kutu içerisinde saklanması önerilen brie'nin, oda sıcaklığında servis edilmesi önerilir.

Aromalı tadından dolayı krakerlerle servis edilmesi tavsiye edilir.



Rachlette

Dünyanın en ünlü eriyen peyniri olarak bilinmektedir. Alpler'de, Fransa-İsviçre sınırının iki kesiminde de yapılan bu peynirin Fransız versiyonu diğerine göre biraz daha yumuşaktır. Ancak, iki çeşidin de tatları birbirine oldukça benzemektedir. Üzeri küçük deliklerle süzülür ve bu peynirin yemeğe pek uygun olmayan bir kabuğu vardır.



Chevre (Shev- Shevru)

Fransızca dişi keçi anlamına gelmektedir. Keçi sütünden yapılan bu peynir, pek çok farklı ağırlıkta ve şekilde üretilebilmektedir. Doku olarak da çeşitlilik gösteren Chevre peynirleri, yumuşak, krema kıvamlı ya da çok sert olmak üzere değişik sertliklerde yapılır. Mükemmel bir tatlı peyniri olmasının yanı sıra meze olarak da kullanılan Chevre, yemek öncesi içilen içkilerle birlikte sunulmaktadır.



Ekler yumuşak hamurlu bir tatlıdır.

Fransızcada «şimşek patlaması» anlamına gelir.

Genel olarak içinde vanilyalı krema, vardır ve üstü

çikolata kaplıdır. Bazen kahve, rom aromalı

muhallebi, meyveli dolgular veya kestane püresi ile

de doldurulur. 19.y yılın sonlarında Fransa'da çıktı

düşünölmektedir. Ekler birçok yemek tarifinin

olduğu gibi ünö Fransız kraliyet ailesinin hamur

aşısı Marie Antoine Carema tarafından yapı

öne sürölmektedir.



Krem Şanti - *Crème chantilly*

Şekerli bir kremadır. Pasta süslemelerinde meyve salatalarında, sıcak içeceklerin üstünde ve sundae ve bazen profiterol yapımında kullanılır. Krem şantinin tarifi metrdotel François Vatel'e aittir. 17. yüzyılda uygulandığı Château de Chantilly'den gelmektedir..



KARAKUS





Brownie

Malzemeler:

200 gr Margarin

1/2 Su Bardağı Kakao

2 Su Bardağı Esmer Şeker

1 Tatlı Kaşığı Vanilya

1 Su Bardağı Un

2 Adet Yumurta

1/2 Su Bardağı Ceviz

Dikdörtgen şeklinde bir fırın tepsisini yağlayın. Margarin ve kakaoyu büyük bir tencereye koyun. Kısık ateşte eritin, (kaynatmadan) Şeker ve vanilyayı ekleyin. Karıştırarak ocağı kapatın. Ilındığında, unu eleyerek tencereye alın. Yumurtaları ekleyerek, çırpın. İçine dövülmüş cevizleri ekleyip karıştırın. Yağlanmış fırın tepsisine karışımı yayın. 20-25 dakika 180 derecede pişirip soğutun. Dilimleyerek servis yapın.



KAYNAK

Marie Waldee - Cooking the French Way - Lerner Publications [2002]

<http://fromagesduquebec.qc.ca/>

<https://www.417mag.com/>

<http://www.glutenfreebakery.net/>

<https://www.wholesomeyum.com/>

