



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## ESKİ TİP DÜDÜKLÜ TENCEREDE PİŞİRME

Ok İşaretlerini birbiri karşısına getirerek kapağı örtünüz. Sol elinizi kapağın üzerine bastırınız ve sağ elinizle de kulpları aynı hizaya getiriniz. Regülatörü (ağırlığı) düdüğün üzerine koyunuz. Alevi en yüksek dereceye çıkarınız ve düdükten buhar çıkıncaya kadar bekleyiniz. Düdükten kuvvetli buhar çıkmaya başlayınca alevi hafifçe kısınız, ve saati pişireceğiniz yemeğe göre ayarlayınız. Düdükten devamlı buhar çıkması şarttır. Yemek piştikten sonra ocaktan indiriniz, derhal açmak istiyorsanız musluğun altına tutarak üzerine su akıtınız veya bir kap suyu oturtunuz. Regülatörü üzerinden çıkartınız, düdükten buhar çıkmıyorsa kapağı açınız.

Emniyet supabının kapağını ara sıra açıp iç kısmı ile parçalarını temizleyiniz, buradan devamlı buhar kaçırıyorsa yayı biraz gererekçekerek uzatınız veya yenisi ile değiştiriniz. Tencereyi kirli veya yemek dolu bırakmayınız. Sodalı su ile yıkamayınız. Tencerenin kenarlarını kuvvetle yere çarpmayınız. Tencerenin içini alüminyum telle ovalarsanız, daima parlaklığını muhafaza eder.

Tencereyi kullanacağınız zaman düdük deliğinin açık olmasına dikkat ediniz, tıkalı ise bir çöp ile temizleyiniz. Boş olan tencerenin kapağını ters olarak saklayınız veya lastiği çıkartarak saklayınız, lastiğin ömrü artar.

**DİKKAT:** Düdükten buhar çıktığı sürece, kapağı açmaya zorlamayınız.