



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MUTFAK İÇİN PRATİK BİLGİLER

Sürahinin dibi kir tutuyorsa içine bir avuç tuzla sirke koyup çalkalayın.
Zeytinyağı lekesini çıkarırken bir lokma ekmek içini yuvarlayıp lekenin üzerinde gözdürün.
Baharatları ışıktan, sıcaktan ve nemden korumaya özen gösterin. Ocağın veya fırının üstünde veya cam kenarında tutmayın.
Ekmek küfleniyorsa, ekmek kutusunu 15 günde bir sirkeli suyla silin.
Gravyer peynirinin kurumaması için daha önce tuzlu suya batırılmış nemli bir beze sarın.
Özellikle sebze pişirirken yemeğe ekleyeceğiniz su sıcak olmalıdır.
Çorbaya ve pilava nefis tat veren et suyunun defalarca kaynatılması lezzetinin bozulmasına neden olur.
