



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PÜF NOKTALARI

- ? İri parçalar için kocaman, geniş, ince parçalar için iki saplı bir bıçaktan yararlanın.
  - ? Fazla miktarda yeşilliği mikserde kıyabilirsiniz.
  - ? Tere ve soğancık kesmek için mutfak makası idealdir. Avantajı: Yeşilliği doğrudan hazır yemeğe katabilirsiniz.
  - ? Yeşilliğin tazeliğini korumak için saplarından su dolu bir kavanoza sokun buzdolabında saklayın.
  - ? Kıyılmış ve anında kullanmayacağınız yeşilliği bir kutunun içinde, buzdolabın sebze bölümünde maksimum 2-3 gün saklayabilirsiniz.
  - ? Kuş üzümünü ayıklamak için bir avuç unla ovuşturun. Kalın delikli süzgece koyun.
  - ? Süte biraz karbonat atarsanız hem çabuk bozulmaz hem de kolay hazmedilir.
  - ? Limon kabuklarını kurutun. Yağlı mutfak eşyalarını ovarken şaşırtıcı sonuçlar alabilirsiniz.
  - ? Balık kokusunu tabaklardan çıkarmak için yıkama suyunun içine kahve telvesi atın.
-