



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YİYECEKLERİN DONDURMA İŞLEMİ

ET:

Gerek taze gerekse pişmiş o-larak her türlü et başarıyla dondurulabilir. Ama küçük parçaların büyüklerine oranla daha iyi dondurulabildiğini belirtmek gerekir. Eti dondurmadan önce üstündeki fazla yağları iyice temizleyiniz. Et ne kadar yağsız olursa, dondurma işlemi o kadar başarılı olur.

SAKLAMA SÜRESİ:

Sığır ve koyun (büyük parçalar): 9 ay.

(küçük parçalar): 6 ay

Dana (büyük parçalar): 4 ay (küçük parçalar): 3 ay

Sakatat, kıyma, sosis vb: 1-2 ay

Pişmiş et yemekleri: 2-3 ay.

KÜMES HAYVANLARI:

Etler gibi kümes hayvanları da dondurulmaya elverişlidir. Dondurulacak kümes hayvanları kart olmayanlardan seçilmeli, dondurulmadan önce iyice temizlenip bütün iç organları çıkarılmış olmalıdır.

Sakatatı da kullanılacaksa, bunlar ayrı bir kaptaki saklanmalıdır. Kümes hayvanları hiçbir zaman doldurularak saklanmamalı, istenirse içi ayrı olarak dondurulmalıdır. Dondurma işlemi için kümes hayvanlarını sıkıca alüminyum kağıda sarmak ya da içinde çok az hava kalacak biçimde bir plastik kaba yerleştirmek gerekir.

Kümes hayvanlarından elde edilen et sularının da, dondurulmadan önce, üstlerindeki yağlar alınıp atılmalıdır.

SAKLAMA SÜRESİ:

Tavuk: 9 ay

Ördek: 6 ay

Hindi: 6 ay

Av kuşları: 6 ay

DENİZ ÜRÜNLERİ:

Balık ancak gerçekten çok tazeyse dondurulmalıdır. Yuvarlak balıklar dondurulmadan önce yıkanıp temizlenerek pulları varsa kazınıp gözleri çıkarılır. Balık yeniden yıkanıp iyice kurulanarak kurutulur. Yassı balıklar da yuvarlak olanlar gibi hazırlanır; yalnız, bunlardan koyu renk derili olanların derileri yüzülebilir.

Balıklar bütün olarak dondurulabilecekleri gibi, dilimlenerek yada fileto çıkartılarak da dondurulabilir. Bu ikinci yöntem, balığın küçük porsiyonlar halinde kullanılmasını sağladığı için, daha elverişlidir.

SAKLAMA SÜRESİ:

Beyaz etli balıklar: 6 ay

Yağlı balıklar: 3 ay

SEBZELER:

Sebzeler, domates, yeşil salata, vb. dışında başarıyla dondurulabilir. Dondurma işleminden önce, sebzeleri pişirecekmiş gibi hazırlayınız. Sebzelerin kokularını saklama sırasında kaybetmemeleri, dışarıya vermemeleri ve sebzenin bozulmasına yol açacak olan enzimlerin etkinliğini durdurabilmek için, sebzeleri dondurmadan önce, büyüklüklerine göre birkaç dakika sıcak suya atınız. Sebzeleri sıcak sudan alıp, bu kez soğuk su dolu bir tencereye aktararak pörsümelerini önleyiniz. Soğuk sudan çıkardığınız sebzeleri iyice kurulayarak kurutunuz.

Sebzeleri de diğer yiyecekler gibi paketleyerek dondurucuya kaldırınız.

SAKLAMA SÜRESİ:

Maydanoz, dereotu vb. 3 ay

Pırasa ve pancar: 6 ay

Havuç ve karnıbahar: 8 ay

Öteki sebzeler: 12 ay

MEYVALAR:

Meyvaları dondurmak için en iyi zaman olgun oldukları devredir. Ama fazla olgun meyvalar fazla yumuşak olduklarından dondurmaya uygun değildirler. Meyvalar, üstlerine biraz şeker serpilir ya da şurup içinde olurlarsa, daha uzun süre dondurulabilirler.

Elma, armut, şeftali gibi açık renkli meyvalar dondurulduğunda kararacağı için, dondurma işleminde tablet ya da kristal halinde askorbit asit kullanılmalıdır (Asorbit asiti eczanelerde bulabilirsiniz). Bu meyvaların kabuklarını soyduktan sonra, dilimleyip bir kaba koyunuz. Başka bir kaptaki askorbit asitli su hazırlayınız (Asorbit asitli suyu elde etmek için 2+1/2 su bardağı suya 500 mg askorbit asit karıştırınız. Su miktarı arttıkça aynı oranda askorbit asidi de çoğaltınız.) Şeker kullanılacaksa meyvaları önce yukarıda anlatıldığı biçimde hazırlanmış askorbit asitli suya batırıp çıkararak, kurulayıp kurutunuz. Şeker yerine şurup kullanılacaksa, askorbit asit 1 tatlı kaşığı suda eritilip şuruba eklenmelidir.

SAKLAMA SÜRESİ:

Şeker ya da şurup içindeki meyvalar: 12 ay
Şekersiz meyvalar: 6 ay
Meyva püreleri: 6 ay

KEK, EKMEK VE ÖTEKİ HAMUR İŞLERİ:

Her türlü kek, ekmek, bisküvi vb. hamur işleri başarıyla dondurulabilir. Ancak, pişmiş olanların dondurulmasından daha iyi sonuç alındığını belirtmek gerekir. Tart ya da benzeri bir yiyecek dondurulacaksa, harcı önceden pişirilip ılındırılmalı (hattâ soğutulmalı), sonra hamurla kaplanarak dondurulmalıdır. Ekmek hamuru pişirilmeden dondurulacaksa, maya miktarı yarısı kadar artırılmalıdır.

Taze ekmek içi de plastik torbalarda uzun süre dondurucuda saklanabilir. Dilimlenmiş tost ekmeğini, alüminyum kağıda sararak ya da plastik bir torbanın içinde dondurucuda saklayabilirsiniz.

SAKLAMA SÜRESİ:

Pişmiş ekmek, ay çöreği vb. 1 ay
Kekler ve bisküviler: 6 ay
Pişmemiş ekmek hamuru: 2 ay
Pişmiş yağlı hamur: 6 ay
Pişmemiş yağlı hamur: 9 ay

ÖTEKİ YİYECEKLER:

Tereyağ ve peynirler kendi ambalajlarından çıkarılmadan alüminyum kağıda sarılmalı yada plastik torbalara konmalıdır. Rendelenmiş peynir ise, plastik torbalarda dondurulabilir.

Pastörize edilmemiş sütler kesinlikle dondurulmamalıdır. Pastörize ya da paket sütleri ise, kendi kaplarında dondurmak gerekir. Yumurtaların kabuklarında dondurulmayacağını yukarda belirtmiştik. Ancak, yumurtayı dondurmak gene de mümkündür. Bunun için, dilediğiniz kadar yumurtayı bir kaptan, her altı yumurta için 1 çay kaşığı tuz ya da 1 çay kaşığı şeker ekleyerek, hafifçe çırpınız. Çırpılmış yumurtaları alüminyum kalıpla sarılmış bir kaba koyarak dondurabilirsiniz. Yaklaşık olarak 3 çorba kaşığı dondurulmuş yumurtaya eşdeğerdedir. Dondurmaları dondurmak içinse, paket edildikleri kaptan çıkarmayıp, yeniden alüminyum kağıtla sararak dondurucuya kaldırmak gerekir.

SAKLAMA SÜRESİ:

Yumurta: 6 ay
Süt: 3 ay
Tereyağı: 3 ay
Peynir (yumuşak ya da küflü): 3 ay
Peynir (sert ya da rendelenmiş) 6 ay
Dondurma: 1 ay