



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK KOKUSUNU ÖNLEMEK İÇİN

Balık pişirdikten sonra ortaya çıkan kötü kokuyu gidermek için limonu dilimleyin. Tavadaki kızgın yağın içerisinde kestiğiniz limon dilimlerini ekleyin ve kızartın. Bu esnada kokunun dağıldığını göreceksiniz. Vanilya da hoş kokusuyla, esans olarak kullanılan bir malzemedir. Balıkları pişirirken başka bir tencerenin içerisine vanilya ve su ekleyerek kaynatın.

Kuru çayı teflon tavanın içerisine alarak kavurun. Bu işlem kötü kokuyu bastırır ve çayın taze kokusunu mutfağınıza yayar.

Balıkları pişirirken aspiratöre yakın olmaya özen gösterin. Davlumbaz, kötü kokuyu kendine doğru çeker. Eğer davlumbaz yoksa, pişirme esnasında mutfak camını açıp kapıları kapatın. Bu sayede koku sadece mutfakta kalır ve kısa sürede çıkar.

Balığı pişirirken kokusunu önlemek için, pişirme kabının içerisine defne yaprağı koyabilirsiniz. Tüm balıkları pişirdikten sonra bir tencerenin içerisini suyla doldurun. Tencereye sirke, çubuk tarçın ve karanfil koyarak kaynatın.

Eğer balıkları kızartma usulüyle pişirecekseniz, kızartma yağına birkaç dal maydanoz ekleyin.

Balıkları pişirirken başka bir tencerede sirkeli su kaynatarak bu kokuyu giderebilirsiniz.

