



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK KOKUSU

Balık kızartması kokusu:

Balık kızartırken çıkan koku rahatsız edicidir, eğer balığı tavada kızartacaksanız, tavaya birkaç dal maydanoz atın. Böylece hem mutfak balık kokmamış olur, hem kızartmanız daha lezzetli olur hem de kızartma yağı kızarmaz.

Balık haşlaması kokusu:

Balıklar haşlanırken kapların ağızlarını açık veya aralık bırakmak, balıklardaki ağır kokuların buhar yoluyla az çok giderilmesine sebep olur.
