



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK YA DA ET KIZARTILIRKEN LİMON KABUĞU

Limonun yararları saymakla bitmez. Gerek etli kısmı, gerekse, kabuğu çeşitli yemeklerde, tatlılarda, pastalarda ve bazı temizlik işlerinde kullanılır. Burada, limonla ilgili olarak bildiklerinize bir yenisini ekleyeceğiz: Et, balık ya da sebzeleri galeta ununa batırarak kızartacağınız zaman, unun içine limon kabuğu rendesi katarak kızartın. Kızartmaların lezzetli olmasını sağlayan limon kabuğu kızartmanın getirdiği ağırlığı da giderebilir.