



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYAT YUMURTAYI ANLAMAK

Genellikle yediğimiz yumurtalar hep tavuk yumurtasıdır, ama az da olsa hindi, kaz ve ördek yumurtaları da yenmektedir.

Tavuk yumurtası öbür yumurtalardan besince daha iyi olduğu gibi sindirim yönünden de öbür yumurtalardan daha üstündür.

Ancak ister tavuk yumurtası olsun, ister öbür kümes hayvanlarının yumurtaları olsun bunların her vakit tazelerini, iyilerini bulup yemek gerekir.

İyi yumurtalar genellikle çok beyaz ve irice olanlardır. Böyle olan yumurtaları en cins, en besili olan tavuklar, yani sıhhatli ve genç olanları yumurtlar ki bunların dölleri yani yumurtaları da en yararlı ve en kuvvetli olanlardır.

Yumurthanın iyiliği ve kuvvetli oluşu böylece dış görünüşüyle belli olduğu gibi taze ve bayat olduğu da tuzlu su deneyiyle belli olmaktadır. Bir litre suya 125 gram tuz katarak (bu orana uyularak 4aha az su ve tuz da kullanılabilir) ortaya çıkarılacak tuzlu su, yumurtaların tazeliğini ve bayatlığını belirtecek en güvenilir bir deney vasıtasıdır.

Yukarıda yazılan oranda hazırlanacak tuzlu suya atılan bir yumurta eğer bir günlükse yani çok tazeysen hemen suyun dibine çöker. Yok bir günlükten fazlaysa (üç günlüğe kadar) suyun ortalarında kalır. Bir haftalık bir yumurta genellikle suyun yüzüne çıkar ve 5-10 kuruşluk kadar bir bölümü suyun dışında durur. Suyun yüzeyinde kalan yumurtalarsa artık yenmeyecek kadar bayat, hattâ çürüktür.

Yumurta her vakit evde alınmaz. Genellikle çarşıda alınır. Böyle yerlerde ise tuzlu su deneyini yapmak mümkün değildir. O vakit de iç görünüşüyle ilgili şu pratik deneyle yumurtanın tazeliği veya bayatlığı hakkında bir fikir edinmek mümkündür.

Bir yumurta günlükse onun alt tarafına yani sivri olmayan toparlak ucuna yakın bir yerde lekemsi bir nokta görülür. Bu nokta bazan büyükçe, bazan ufak, bazan da belirsiz olur, ama mutlaka olur. Bu, yumurtanın tohumudur. Yumurta bayatladıkça erir, yok olur. Yumurthanın akına bağlı olan bu tohum, gün veya elektrik ışığına tutulunca saydam sarılık içinde iyice görülür. Eğer görülüyorsa o yumurta bayat demektir.

Ayrıca ışığa tutup yumurtanın içine bakıldığında saydam bir sarılık görülüyorsa o yumurta taze demektir.

Yumurta ne biçim çevrilirse çevrilsin hep aynı saydam rengi göstermelidir.

Eğer yumurtanın içine ışıkta bakıldığında sarısı kaybolmuş bir renkte görülürse o yumurta oldukça eskidir.

Kabuk içlerine doğru gelen bölümlerde kara bir leke görülürse o vakit yumurtanın bayat olduğu anlaşılır

Çünkü sarısı, akının altına geçmiş ve kabuğa bitişerek kokmaya başlamıştır.

Oldukça kolay ve pratik olan bu usulleri birkaç denemeden sonra iyice öğrenince artık hiç korkmaym size hiç kimse bayat yumurta satamaz.