



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE VE BAYAT YUMURTA NASIL AYIRDEDİLİR?

- 1— Yumurtanın üst kısmını elimizle karartarak ışığa doğru tutarız ve çeviririz. Yumurta taze ise saydam, sarımtırak ve olgun görünür. Yumurtanın dip tarafında bir boşluk varsa bayat demektir.
 - 2— Yumurtanın tazeliğini anlamak için evlerde kullanabileceğimiz ikinci bir yöntem ise; tuzlu su metodudur. % 20 oranında tuzlu suya atılan yumurta suyun dibinde kalırsa günlük, orta kısımda kalanlar 4 - 5 günlük, suyun üstünde kiler ise bayat demektir.
-