



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BIÇAKLAR VE DİĞER ALETLER

Bıçakta aranan özellikler, kesen kısmının çok keskin olması, çarpmaya vurmaya karşı koyabilmesi, kıyma bıçakları dışında diğerlerinin bükülebilen cinsten olması gereklidir. Bıçak yapımı için maden çeşidi azdır. Bunlar, cilasız çelik, paslanmaz çelikten olmalıdır. Sık sık bileyerek kullanılmalıdır. Sap kısmı sert bir ağaçından kemik veya pilâstik olabilir. Bıçak sapı ne teneke kutu açacağı ya da tornavida değildir. örneğin, bazı kişiler patatesi bıçak yerine özel bir aletle patates soyacağı ile temizlemeyi tercih ederler. Böyle bir alet hem daha süratli kabuk soyar ve hem de ekonomiktir. Teneke kutu açacağı, iki uçlu çatal ve başka çatallarda mutfakta lüzumlu olan ufak-tefek gereçler arasında sayılabilir. Yuvarlak disk şeklinde pasta tenceresi içindeki karışımları sıyırmak alet çok gereklidir. Pilâstik, kauçuktan olabilir. Tırtıllı ekmek bıçaklarında ihtiyaç vardır. Sandöviçlerin üzerine konan süsler için sivri uçlu bıçaklarda ihtiyaç vardır.

---