



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİR FIRININ ISI DERECEİNİ NASIL ANLAMALI ?

Evde fırınların ısı derecelerini anlamak için fırına beyaz bir kâğıt atılır. Kâğıt 5 dakikada gayet hafif sarı bir renk alırsa bunun ısı derecesi 100 - 130'dur. Buna hafif ısı denir. Böyle bir fırına el sokulabilir. Fırının içine atılacak beyaz kâğıt 5 dakika içinde koyu sarı bir renk alırsa bunun ısı derecesi 140 - 170' dir. Buna orta ısı fırın denir ve böyle bir fırına el sokulduğunda ısıya güç dayandığı görülür. Fırına atılacak beyaz kâğıt 5 dakika içinde simsiyah olursa bunun ısı derecesi 175 - 225'dir. içine el sokulamayan bu fırınlara kızgın fırın denir.
