



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇATLAK YUMURTALARI DAĞILMADAN KAYNATMAK İSTİYORSANIZ

Çatlak yumurtaları dağılmadan kaynatmak istiyorsanız, kaynatacağınız suyun içine biraz şeker veya yarım fincan sirke katın. Uzun bir seyahate çıkarken yumurtalarınız bayatlamasını istemiyorsanız sıvı yağa batırılmış pamukla yumurtaları silin. Bu sayede ömürlerin'n iki misli uzadığını siz de göreceksiniz.