



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAYDANLIKLAR

Pasta ve bisküvilerte içilen çay, iyi pişirilmesi ve demlenmesi yönünden bu kaplardanda söz edilmesi uygun görülmektedir. Çaydanlıklar, iyi kaliteli alimünyumdan olmalıdır. Çaydanlığın, allı oluklu olursa yakıttan ve zamandan ekonomi edilmiş olur. Bakır çaydanlıklar devamlı olarak parlatılmalı fakat iç kısmı kalaylı olmalıdır. Elektrik ocaklarında çaydanlığın otomatik elektirikle ısınan cinsinden olması ile yakıttan faydalanılır. Çaydanlıkların ağız kısımları suyu doğru bir biçimde akıtacak ve damlamaya meydan vermeyecek biçimde yapılmalıdır. Çaydanlığın sapı sığağa karşı tecrit edilmiş olmalıdır. Çaydanlık sapından tutulup, bardağa çayı boşaltırken eli sıcak buhar yakmamalıdır. Kapağı iyice tesbit edilmelidir. Çay bardağına çayı boşaltırken kapak düşmemelidir. Ve kapakta sıcak buharın çıkabilmesi sağlanmalıdır.
