



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEVİRME MAKİNELERİ

Modern Çevirme Makineleri: En iyileri eski, şömine ocaklardan taklit edilmiş, kömürle pişiren, elektrikle çeviren demir çevirme makineleridir. Bu makineler, 1 metre 5 santim uzunluğunda, 70 santim yüksekliğinde, 50 santim derinliğindedir. Arka kısmında, 1 metre uzunluğunda, 70 santim yüksekliğinde, 15 santim derinliğinde arkası tuğlayla örülmüş, önü demir ızgara olan bir sepeti vardır. Bu sepet, tamamen kömürle doldurulur ve yakılır. Tam karşısında, elektrikle dönen demir çemberlere geçmeli büyük yassı şiş vardır. Ateş kor olunca, bu şiş bütün kuzu, hindi veya dana budu takılır. Ayrıca, demir çemberlerin etrafında yaylı mile geçme 5 tane şiş bulunur. Bu şişlere de piliç, bonfile, kuzu budu gibi küçük şeyler takılır.

Elektrikli Çevirme Makineleri: Bu makineler, üstten ve yandan yüksek voltlu elektrik dirençleriyle ısıtma yaparlar.

Kapakları ateşe dayanıklı cam olduğu için, içleri devamlı gözükür. «Modern Çevirme Makineleri» gibi çalışırlar.

Gazla Çalışan Çevirme Makineleri: Gazla çalışan makineler, aynen «Elektrikli Çevirme Makineleri» gibi çalışıp pişirirler, açık kapaksız modelleri de vardır.
