



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DERİN DONDURUCUDA SAKLANAN BESİNLER

Derin dondurucuda saklanan besinler hakkında bir hatırlatma yapmak istedim. Ben fazladan evde kalan ekmeği de derin dondurucuda saklıyorum çıkarıldığında taze oluyor. Bir de sarmisakları rondodan geçirip bir saklama kabında 2 saat kadar derin dondurucuda bekletiyorum daha sonra bu kabdan çıkarıp doğrama tahtası üzerinde minik kupler halinde mesela 1 diş sarmisak büyüklüğünde doğruyorum ve tekrar aynı saklama kabi içinde yada daha büyük bir kab içinde tekrar derin dondurucuda muhafaza ediyorum. Böylelikle hem kullanıma hazır oluyor hem de çok fazla sarmisak kullanmayanlar için iyi bir saklama methodu yoksa uzun süre bekleyen sarmisaklar kuruyor icleri bosalıyor ya da eskiyen sarmisaklar kolay ezilmiyor. Dolmalık biberleri ayıklayıp dolmaya hazır sekle getirdikten sonra bir poset içinde derin dondurucuda muhafaza ediyorum. Dolma yapmak istediğimde öncelikle içi hazırlıyorum ve biberleri dondurucudan çıkarıp hemen doldurup pisiriyorum. Hamur işlerinde yaptığım hamur işlerini saklamak da kolay oluyor. Bir de pisirme süresi 30 dakika olan kurabiye ya da pogacaları 15-20 dakika pisirip saklıyorum. Gerekli zamanda çıkarıp tekrar 15 dakika pisirip servise sunuyorum.

Ekmeek konusunda ekmeekleri bütün olarak saklayabileceğim gibi onları rondodan geçirip nerede ise un haline getirip de saklayabiliyorum. Bu unu pane olarak kullanabileceğim gibi bazı pogaca larda una karıştırıp kullanıyorum.