



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DONMUŞ ET

Buzlukta donmuş eti çıkarır çıkarmaz pişirmek etin lezzetini alır. Bu yüzden eti buzluktan çıkarınca önce dolabın alt gözünde birkaç saat bekletin. Daha sonra da mutfak sıcaklığında tutun. Eğer acele pişirmeniz gerekiyor ise eti bir kaba koyun, üzerini kapayın sonra bunu su buharına tutun.
