



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜ TENCEREDE YEMEK PİŞİRİRKEN DİKKAT EDİLECEKLER

Bizim alıştığımız, sevdiğimiz ve aradığımız bütün yemekleri düdüklü tencere ile istediğimiz gibi nefis bir şekilde elde etmemize imkân yoktur. Fakat damağımızı yadırgatmadan, hattâ bize diğerlerinden fazla nefaset sağlayabilecek bazı yemekleri bu aletle pişirecek olursak, bu pratik ve aynı zamanda ekonomik aleti çok yerinde ve haklı olarak baş tacı edeceğimiz doğaldır.

Ancak, düdüklü tencerelerin arasında birbirlerinden çok ayrıntılı olanların bulunduğunu da unutmamak gerekir. Öyle tencereler vardır ki, örneğin, biri sığır etini 45 dakikada pişirdiği halde, bir diğeri 75 dakikada yani 1 saat 15 dakikada, hattâ bir buçuk saatte güç pişirmektedirler.

İşte bu nedenledir ki, düdüklü tencere ile pişirilen yemeklerin reçetelerini uygularken, yemeklerin pişme sürelerini kendi düdüklü tencereleriyle ayarlamaları gerekir.

Örneğin; tariflerde 25 dakika olarak göstermiş bir sebze, bu süre içinde fazla yumuşamış veya dağılmış, ise bir dahaki sefer. bu süreyi 5 - 7 dakika azaltmalı, hafif bir çiğlik veya sertlik gibi haller karşısında da pişme süresini, çiğlik orantısına göre, 5 - 7 dakika arasında artırmanız gerekir ve bu çabuk ya da geç pişmeden meydana gelen yemeklerin fazla suluca olmalarını veya susuzluklarını da bir dahaki pişirmede yemeğe katılması gereken miktarları, sululuk veya susuzluk oranlarına göre azaltmak veya çoğaltmakla ayarlamayı da unutmamak gerekir. Şunu da söylemek yerinde olur ki, düdüklülerde yemekleri kontrol etmek olanağı bulunmadığında, bunların bir parça fazla suluca olmaları, susuzca olmalarından daha iyidir. Çünkü tencerenin kapağı açıldıktan sonra biraz sulu görülen yemeği bir süre kapaksız kaynatarak suyunu azaltabilirsiniz. Fakat suyu az olan bir yemeğin dibi tutması sonucunda yemeği yanmaktan kurtarmanın olanaksız olacağı doğaldır. Bunun için düdüklülerde pişirilen yemeklerin bir parça suluca olmalarında yarar bulunduğunu, fakat zarar olmadığını hiç bir zaman unutmamalıdır. Düdüklü tencerelerin kullanılmasında dikkat edilecek birtakım genel kurallar vardır. Bunlara dikkat etmemek, ya tencerenin bozulmasına ya da yemek pişirenin dikkatsizliği yüzünden, buharla el ya da yüzlerinin haşlanmasına yol açabilir. Bu konuyu kıymetli okurlarımızın dikkatlerine sunmayı faydadan uzak bulmuyoruz.

Düdüklü tencereye konacak malzeme ve su miktarı, tencerenin içini hiçbir zaman olarak tam doldurmamalıdır; tencere yüksekliğinden kesinlikle 4 parmak aşağıya kadar doldurulmalıdır. Bazı tencerelerin kapakları yüksek olur. Bunlarda bırakılacak boşluk biraz daha az olabilir. Düdüklü tencerelerde susuz yemek de kesinlikle pişirilmemelidir. Bu haller tencerenin emniyet supabının açılmasına, ya da tencerenin çatlamasına neden olabilir. Sonra bazı tencerelerde düdüklülerin üzerinde ayrıca bir kapak vardır. Bunlarda düdüklüler kapaksız olarak tencere ateşe konur ve tencere ısındıktan yani fazla buhar çıkararak düdük öter gibi bir ses çıkardıktan sonra kapak kapatılmalıdır.