



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜDÜKLÜDE KÜMES HAYVANLARINI PIŞİRMEK

Kümes hayvanları bütün olarak, parçalar halinde düdüklü tencerede pişirilebilir. Yaşlıca olanlar için pişirme süresinin biraz daha uzun olması gereklidir. Basınç altında piştikleri zaman daha sulu ve yumuşak olurlar. Dondurulmuş kümes hayvanları pişirilmeden önce iyice çözölmelidir. Kesinlikle donmuş vaziyette pişirmeyin. Kümes hayvanlarını pişirirken, etrafında buhar sirkölasyonu için yeterli yer bırakmaya dikkat edin, aksi takdirde her tarafı aynı derecede pişmez. Tencerede kümes hayvanını bütün olarak pişirecek yeterli yer yoksa, parçalara ayırın.

© lezzetler.com tarif no:110990 • adı:Düdüklüde Kümes Hayvanlarını Pişirmek • gönderen:nurnur • indirme tarihi:03.04.2025 - 16:33