



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELİNİZDEKİ SARIMSAK KOKUSUNU ÇIKARMAK İÇİN

Sarımsak soydunuz ve elleriniz buram buram sarımsak kokuyor. Bu kokulardan kurtulmak istiyorsunuz. Avcunuza bir miktar tuz alıp, biraz nemlendirdikten sonra parmaklarınızı iyice ovalayın. Sabunla da yıkadıktan sonra ellerinizin artık kokmadığını göreceksiniz. Bu yöntemle ellerinize sinen soğan ve balık kokusunu da kolaylıkla çıkarabilirsiniz.