



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET PİŞMİYOR MU? ÇARESİ VAR...

Uzmanlar, etleri yumuşatmak için de limon suyunu tavsiye ediyor. Sert etler bile limon suyu ilave edilerek pişirilirse, hem yumuşak ve lezzetli olur, hem de çabuk pişer.

Bir diğer yol ise yoğurtla terbiye etmek.

Etlı yemeklerinizin daha çabuk pişmesini istiyorsanız, içine biraz sirke katın. Hem daha çabuk pişer, hem daha lezzetli olur.

Sert etleri, çabuk pişirmek için tencereye bir parça ekmek atın. Göreceksiniz ki, işiniz son derece kolaylaşacak.

Pişireceğiniz parça et sertse, daha önceden sirke ve zeytinyağıyla oarak bir gece, bütün gece olmasa bile, hiç olmazsa birkaç saat bekletmenizde yarar var.