



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETİN HANGİ KIVAMDA PİŞTİĞİNİ ANLAMAK İÇİN

Etin hangi kıvamda piştiğini anlamak için, ortasına bir çatal batırın.

Kırmızı su çıkıyorsa az pişmiştir.

Pembemsi bir su çıkıyorsa ideal ölçüdedir.

Hiç su akmiyorsa, çok piştiği anlamına gelir.