



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLERİN PİŞİRME METODLARI

Besinlerimizin pişirme metodları genel olarak dört temel bölüme ayrılır:

a Kaynatma, buğulama, benmari, haşlama.

b Yağda kızartma, sote.

c Izgara, şişte pişirme.

d Fırında kızartma veya pişirme

---