



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRIN TEPSESİ İÇİN RAF SEÇİMİ

Fırınlarda raf seçimi yiyeceğin alt ve üstünün kızarmasında çok etkili olur.

Turbo fırınlarda tek tepside pişirilecek malzemeye göre 3. veya 4. raf, üç tepsili pişirmede 2-4-6. raflar kullanılmalıdır.

Statik fırınlarda ise, 3. veya 4. raflar kullanılmalıdır. Statik fırınlarda alt raflara indikçe, tepsinin altı daha fazla kızarır.

Üst raflarda ise tepsinin üzeri daha fazla, altı ise daha az kızarır.

---