



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## GERÇEK TEREYAĞI NASIL ANLAŞILIR

Eğer tereyağı bütün halde eriyorsa bu gerçek olduğunu gösterir. Unutmayın, parçalanan tereyağı gerçek değildir.

Oda sıcaklığınızda bıraktığınız tereyağı yumuşar. Bu, onun gerçek olduğunu gösterir.

Buzdolabından aldığınız tereyağını keserken zorlanıyorsanız, bu da tereyağın gerçek olduğunun bir ispatıdır.

Tereyağını erittikten sonra eriyen kısmının daha açık renkte olması gerekir. Eğer daha koyu renkteyse tereyağı sahtedir.

Tavada erittiğiniz tereyağı köpürüyorsa gerçektir. Köpürmediği takdirde sahte olduğunu anlayabilirsiniz.

Gerçek bir tereyağı renginden de ayırt etmeniz mümkün. Yazın üretilen tereyağların rengi daha sarı renkte olur.

Çünkü ilkbahar ve yaz aylarında hayvanlar taze otlarla beslenir. Sonbahar ve kış aylarında ise tereyağın rengi daha açık olur. Bunun nedeni de, kışın hayvanların kuru gıdalarla beslenmesidir.

Gerçek tereyağını kokusuyla da ayırt edebilirsiniz. Doğal olmayan tereyağlar, margarin gibi kokar. Eritildiklerinde yoğun ve acıktırıcı bir koku salar. Bu kokuyu alıyorsanız, tereyağı kesinlikle kaliteli değildir.

Tereyağını saklamanın etkili yolu buzdolabıdır. Eğer tereyağını buzdolabında saklamazsanız hava alır. Bu da üzerinden yavaş yavaş sararmasına sebebiyet verir. O yüzden sarı tabaka kalınlaşırsa tereyağını kesinlikle tüketmeyin. Bu durum tereyağın bayatladığını gösterir.

