



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARDAL YAPIMININ PÜF NOKTALARI

Hardal yaparken kesinlikle sıcak su kullanılmamalıdır; sıcak su hardalın yapısındaki enzimleri bozup yağın uçuracağından acılık ve keskin koku oluşmamasına neden olur. Hardal tozundaki bu reaksiyonu sona erdirmek için sirke, koruk suyu gibi asidik malzemeler kullanılabilir. Hardal sosları yapımındaki önemli nokta, hangi anda reaksiyona son verilmesi gerektiğinin belirlenmesi deneyim gerektirir. Su ile reaksiyonunu tamamlayan hardal soslarına tatlandırıcı ve koku verici malzemeler (limon, sirke, tuz) ilave edilir.
