



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAYATINIZI KOLAYLAŞTIRACAK PÜFLER

Yemeğin yağını fazla kaçırsanız: Yağı fazla olan yemeğin üzerine iki dilim bayat eklemek koyarak kapağını kapatın ki buharıyla birlikte yağını da çöksin. Böylece evinizdeki bayat ekmekleri de değerlendirmiş olursunuz.

Yemeğin tuzu fazla kaçtıysa: Pişirirken yemeğinizin tuzunun fazla olduğunu düşünürseniz içine soyulmuş patates koyabilirsiniz.

Maydanozu naylon kutuya atın: Çarşıdan, pazardan aldığınız maydanozlarınızı, dereotunuzu uzun zaman dolabınızda bozulmadan, sararmadan saklamanın yolunu biliyor musunuz? Bunun için maydanoz ve dereotunu önce güzelce yıkayın. Temiz bir peçeteyle sarıp iyice kurulayın. Temiz, kapaklı bir naylon kutuya koyup buzdolabına kaldırın. Uzun müddet bozulmadan kaldığını göreceksiniz.

Ete yapışan kağıt: Buzluktan çıkarılan kıyma, genellikle kağıdına yapışır. Kağıdı zorlamadan çıkartmanın da formülü var. Kağıda sarılı olan kıymayı, kısa bir süre soğuk suyun altında tutun. Kağıt yırtılınca da kıymayı böylece bir naylon torbaya koyun. Kıyma biraz ısınınca kağıt çıkacaktır.

Tabaklardaki çatlaklar: Yemek takımınızdaki tabaklarda oluşan küçük çatlaklar nedeniyle kırılmalarından ve takımın bozulmasından korkuyorsanız; tabağı bir tencereye koyun ve ağzına kadar süt ile doldurun. Çok kısık ateşte 45 dakika kaynatın ve soğumaya bırakın. Çatlaklardan eser kalmayacak. Aynı işlemi bütün porselen objeleriniz için kullanabilirsiniz.

Tavuğun lezzeti: Yapacağınız tavuk yemeğini daha lezzetli kılmak mümkün. Tavuk etlerini birkaç saat sütün içinde bekletin. Etler hem daha yumuşak, hem de daha lezzetli olacaktır.

Kuruyan Kahveler: Türk kahvesini, tazeliğini ve kokusunu kaybetmemesi için paketi kavanoza boşalttıktan sonra içine 2-3 tane kesme şeker atın. Böylelikle kahve, bitinceye tazeliğini koruyacaktır.

Bisküvilerin tazeliği için: Bisküvi kutusuna koyacağınız 1-2 adet kesme şeker, onların tazeliğini sürekli tutacaktır.

Mayonez yaparken: Mayonez yaparken başarısızlığa uğramamak için, yağ ve yumurtanın aynı ısıda, oda sıcaklığında olması gerekir.

Kek yaparken: Kullanacağımız yumurtalar oda sıcaklığında olmalıdır.

Sarımsak soymak artık kolay: Sarımsakları ılık suda bekletip iki parmağınızla şöyle bir sıkarsanız çok kolay bir şekilde kabuklar çıkar.

Lezzetli beşamel: Beşamelinizin çok daha lezzetli olmasını istiyorsanız, sütün içine soğanı doğrayıp, soğanın tadını alana kadar bekletin.

Soğan lezzeti için: Soğanın daha lezzetli olmasını istiyorsanız, kavururken içine biraz şeker atıverin.

Yemek pişirirken: Yemekleri pişirirken hemen tuzunu ve şekerini katmayın. Çünkü bu katkı maddeleri, yemeklerin pişmelerini geciktirir.

Patates püresi için: Patates püresini yaparken daha lezzetli olmasını istiyorsanız, içine süt de katabilirsiniz. Ama ne kadar süt atacağınızı kestiremiyorsanız, süt yerine süt tozu kullanabilirsiniz. Böylece hem patates püresinin kıvamını rahatça tutturabilirsiniz hem de lezzetine lezzet katmış olursunuz.

Topaklaşan tart hamuru: Tart hamurunu karıştırırken topaklanmasını önlemek için içine bir yumurta sarısı ilave edin. İyice yoğurarak yumurtayı hamura yedirin. Böylelikle tart hamurunun topaklanmasını önlemiş olursunuz.

Yumurtayı kırarken: Yumurtanın sarısını akından ayırmanın kolay yolu, yumurtayı bir huni içine kırmaktır. Yumurtanın beyazı huninin içinden geçerek altına tutacağını kaba akacaktır. Dikkat edilmesi gereken nokta ise yumurtanın taze olmasıdır. Bayat yumurta olması durumunda sarısı patlayabilir.