



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİSTANCEVİZİ YAĞI

<http://www.verita.com.tr>

3 adet Verita hindistancevizi  
Ilık su

Hindistancevizini kırıp, etli kısmını kabuğundan çıkardıktan sonra su ile iyice yıkayın. Blender[?]a küp küp doğranmış hindistancevizini ekleyin ve ılık suyu blender[?]ı rahat çalıştıracak kadar ilave edin. İyice parçalanana kadar çalıştırın. Süzgeçten geçirdikten sonra, suyu bir kez de şifon bezden süzün. Bu işlem süzgeçten geçen parçaları ayıklamaya yardımcı olur. Bir gece dolapta bekletin. Sabah hindistancevizi yağının suyundan ayrıldığını göreceksiniz. Üstteki yağ katmanını alarak çelik bir tencereye yerleştirin (Yapışmaz tencere kullanmayın). Kapağını kapatıp düşük-orta ateşte pişirin. Yaklaşık 1 saat 15 dakika sonra hindistancevizi beyaz renkten koyu kahveye dönüşecektir. Yağın oluşumunu 1 saat sonrasında görebilirsiniz. Bir şişeye süzgeç ve bez torba yerleştirin ve yağı süzün. 200 ml kadar yağ elde edebilirsiniz.

