



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İŞKEMBENİN KOKUSU NASIL GİDERİLİR

İşkembe yapmak isteyenler genelde işkembe kokusundan şikayetçidir. İşkembe, karbonat ile nasıl kolay temizlenebiliyorsa, elinizdeki ya da evdeki kokuyu da kolayca giderebilir. Bir kaba 4 yemek kaşığı karbonat ve 4 yemek kaşığı su koyup ortamdaki işkembe kokusunu rahatlıkla giderebilirsiniz. Elinizdeki kokuyu gidermek için de elinizi koku gidene kadar kabın içinde bekletebilirsiniz.

Karbonat haricinde elinizdeki ya da evdeki işkembe kokusunu gidermek için süt veya sirkeyi de aynı şekilde kullanabilirsiniz. Sütün yağlı olması kokuyu daha çabuk giderir. Sirke kokusunu sevmeyenler ise en az kokan elma sirkesini tercih edebilir.
