



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İYİ BİR MUTFAK NASIL OLMALI?

- 1 Mutfak yeri mümkünse evin kuzeydoğusunda olmalı. Eğer ev iki katlıysa sanılanın aksine üst katta olmalıdır. Mutfak üst katta olduğu zaman yemek kokuları ein içine dağılmadan gider.
- 2 Mutfak kolay servis yapılabilmesi için yemek yenilen odaya veya salona yakın bir yerde olmalıdır.
- 3 Mutfağın aydınlatma ve havalandırma yönünden ideal olması için pencerelerin geniş ve ferah olması gerekir.
- 4 Zemin mozaik ya da mermer olmalı.
- 5 Mutfaktaki tezgahın duvarları fayans olmalı.
- 6 Mutfakta mavi rengi hakim yapın. Çünkü mavi sinekleri kaçıtır.
- 7 Yeşil insan gözünü dinlendirir tercih edilebilir.
- 8 Mutfak rahatça çalışılabilir büyüklükte olmalıdır. Böyle bir mutfak çalışanını daha az yoracaktır.
- 9 Mutfak bacası veya davlumbazının iyi çalışması gerekir.
- 10 Kapı ve pencerelerin karşılıklı olması gerekir, hava ceryanı kokunun çabuk çıkmasını sağlar.
- 11 Mutfak yağlı boya ya da plastik boyanabilir. Ancak tavanın buharlaşmadan etkilenmemesi için mutlaka kireçle boyanması gerekir.
- 12 Bol dolaplı bir mutfakta çalışan rahat eder. İdeal mutfakta malzemeler duvardaki kapalı ve gömme dolaplar içinde bulunmalıdır. Ortalıkta hiç bir şey görünmemelidir. Yiyeceklerin saklanması için de ölçülerinde dolaplar olmalıdır.