



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## IZGARALAR NASIL OLMALIDIR?

Kömür ızgaraları: En gözde ızgaralardır. Bu ızgaranın altında en az 15 santim derinlik olmalıdır. Altı külle 5 santim doldurulur ve üzerine kül serpilip bastırıldığı zaman yeter derecede sıcaklık verebilsin diye, bol ateş yakılır. Eğer ızgara açık ateşte pişerse yağlı parçalar alevlenir, et yanar, yağ sürmezseniz kurur. Bunun için ateşin üzerine kül serpmek (kül-lemek) ve etleri ateşten 2-3 santim yüksekte pişirmek gerekir. Eğer 5-6 santim veva biraz daha fazla yüksekte pisirilirse et ızgarası haşlamaya benzer bir tatta olur. ızgaranın demirleri kalın olmalıdır. Böyle ızgaralar etin koyar koymaz renk almasını ve sulanmasını sağlar.

Elektrik ve gaz ızgaraları: Gerek elektrik ve gerekse gaz ızgaraları dünyanın her yerinde kullanılmakta, bunlarla da tatmin edici sonuçlar alınmaktadır.

---