



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KABARTMA TOZU HAKKINDA

Kabartma tozu içersinde karbonat hem de asit mevcuttur. Bu iki madde suyla karıştığında, birleşiminde tuz, su ve karbondioksit meydana getirir. Karboridioksidin tamamı dışarı çıkar, çamaşır sodası yerine meydana gelen tuz hamur içinde kalır. Eğer kabartma tozu içersinde krem tartar varsa meydana gelen tuz, tatsız olduğundan, pasta, kek vs. nin tadına zarar vermez. Piyasada satılan hazır kabartma tozu içersinde bir üçüncü madde daha vardır, bu madde nişasta benzeri (pirinç unu veya mısır unu) olup hamurun nemini çeker ve kabartma tozunun uzun zaman dayanmasını sağlar. Bazı hamurların tarifelerinde asitli maddeler vardır, bu asitler karbonattaki karbondioksidin dışarı çıkmasına yardım ederler. Örneğin, ekşi süt, reçel, pekmez vs.

---