



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÂĞITLAR

Politen ve yıldızlı kâğıt, yağlı kâğıtlar yumuşak sulu hamurların pişirilmesinde tepsiye yayılır. Her hangi bir hamurun yanmasını önlemek için üstüne örtülür. Sıcak hava ile teması Ayıyeten küften ve nemden korur. Bazı bisküi ve pastaların kurumaması için sarılır. Fırında pişen yemeklerin kendi buharı ile pişmelerini sağlamak için üzeri örtülür. Sandöviçler ve keklerin muhafazaları için kullanılır. Kâğıtlar, silindir biçiminde sarılı olarak mutfağın bir yerinde bulunur. Birçok biçimlerde fayda sağlarlar. Temizlik, kurulama veya bazı besin maddelerinin üzerini örtme gibi yerlerde kullanılır. Bu kâğıtlar, bir defa kullanılır. Ve sonra atılmalıdır. (hijyen yönünden uygundur.) Tabaka halinde politen (plastik) halen mutfaklarda pek çok kullanılmaktadır. Özellikle, buzdolabına konan yiyecekler için çok uygundur. Alüminyum kâğıt (yıldızlı kâğıt) fırında pişen bütün yiyeceklerin her çeşidi için elverişlidir.