



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZARTMA KAPLARI

Bazı tatlıların tencerede kızartılması için, kullanılan kaplar, kalın, ısıya dayanıklı bükülmeyen madenden olmalıdır. Kızartmalara uygulanan yüksek ısıdan dolayı kabın sap kısmı iyi bir şekilde tecrit edilmiş olmalı. Sap, tencereye çok iyi vidalanmalı, bu biçimde tencerenin dengesi ayarlanmış olur. Kızartma kaplarının dip kısımları, yuvarlak olursa hem kızartılacak yiyecek maddesi iyi netice verir, hemde ekonomik yağ sarfiyatı, temizliği de kolay olur. Derin kaplardaki yağ içerisinde kızartmalarda derin fakat geniş olmayan süzgeçli kaplar kullanılır.