



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIZARTMA YAĞININ HAZIRLANMASI

Yağ miktarı daima kızaracak maddeden fazla olmalıdır.

1 Yağ miktarı fazla olduğu takdirde az yağdan daha yavaş yandığı için mutfak ekonomisi bakımından faydalıdır.  
2 Kızartılacak besin maddeleri bol yağ içinde yüzebilmelidir. Kızartma işi bittikten sonra yağı donmaya bırakmalı ufak parçalar halinde kabın içine koymalı ve üzerini tamamen su ile örtmeli, kabı ateşe koyup su buharlaşmaya kadar yavaş yavaş pişirmeli. Su buharlaşmadan önce içinde yağ bulunan hücrelerin yağın ayırır. Ve bu hücrelerin iyice boşalmış olarak suyun yüzeyinde yüzdükleri görülür. Bu arada gayet şeffaf olan yağdan koku ile de hissedilebilen mavimsi bir duman çıkar. Bu yağı gayet ince süzgeçten geçirmeli yağın kullanılabilmesi tamamen saf olması lâzımdır. Yağın içine dörde kesilmiş bir iki soğan Veya birkaç temiz patates kabuğu kızartmak. Bu suretle yağın fazla kuvvetli olan kokusunu alır. Böylece çöpe atılacak iki soğanı feda etmek fena bir kızartma yapmaktan daha iyidir.

---