



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LİMONUN MARİFETLERİ

Katran lekesi için, leke çıkıncaya kadar limon kabuğu sürmek gerekir.

Evde beslediğiniz kedi-köpeklerin seramik döşemelere yaptığı çişini temizlemek için yarım limonu bol tuza batırıp lekeyi ovun. Ne leke ne koku kalacaktır.

Balığı fırına atmadan önce fırının yüzeyine koyacağımız bir parça limon, balık kokusunu önleyecektir.

Bıçakları, eski hallerini korumaları için, ilk önce limonlu suya batırır. Daha sonra içine limon suyu ve tuz katılmış kaynar suda bekletin.

Sıkılmış limon dilimlerini atmayın. Bir kabin içine su ve amonyağı eşit miktarlarda ilave edin. 20 gün yumuşaması için bekletin. Sonuçta çok iyi bir temizleyici elde edeceksiniz. Bunu bulaşık deterjanınızın içine küçük miktarlarda ekleyerek tabak ve bardaklarınızı yıkayın. Sonuçtan memnun kalacaksınız.

Bir dilim limonla ellerinizi iyice ovun. Birkaç limon damlasını elinize iyice yedin. Birkaç dakika sonra durulayın.

Ellerinizin yumuşadığını, nikotin benzeri kokulardan eser kalmadığını göreceksiniz. Düzenli tekrarlar yaşlanma etkisini geciktirecektir.

Bir tutam limon kabuğu rendesi hazırlayacağınız keklere özel bir lezzet katacaktır.

Soğuk algınlığını daha çabuk atlatmak için 1 bardak suya 1 tatlı kaşığı nane ve 1 limon suyu ilave edip kaynatın.

Nane-limon karışımı süzöldükten sonra için.

Pilav yaparken kaynama suyuna damlatacağınız bir iki damla limon, pilavınızı yapışmaktan kurtaracak, tane tane pilav yeme zevkine varacaksınız.

Limonlarımızın her zaman taze kalmasını ve etrafa güzel kokular saçmasını istiyorsanız, tepesinden bir ip geçirin ve açık bir alanda, örneğin balkonda asılı tutun.

Saç boyasıyla lekelenmiş pamuklu, yünlü, keten ve ipeklilerinizi limon suyu ile yıkayın.

Özellikle beyaz ketenlerdeki mürekkep lekesini limon suyu ile yıkayın.

