



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANGALDA PÜF NOKTALARI

Marine sosuna limon damlatmak, kuzu etinin kokusunu bastırır.

Kuzu etinin kokusunu alması için marine sosuna çay kaşığının ucuyla toz tarçın da atılabilir.

Kekik, kuru nane gibi otlar yoğun mangal ateşinde hızlı bir şekilde yanar ve etin tadını bozar. Biftek ve dana şişte kekik aroması istiyorsanız piştikten sonra etinizin üzerine serpebilirsiniz.

Soslarda kullandığınız soğan suyunu, yemeklik soğanı rendeleyerek elde edebilirsiniz. Rendelediğiniz soğanı ise buzdolabınızda kapalı bir kapta yemeklerinizde kullanmak üzere saklayabilirsiniz.

Mangal telinin temizliğini kolaylaştırmak için sıcak mangal telini kesilmiş soğan ile bir ön temizleme işleminden geçirebilirsiniz. Izgara telini mangal öncesinde temizlemek için de aynı işlem uygulanabilir.

Tavuk etini ne kadar çok çevirirseniz o kadar lezzetli olur.

Mangalda rüzgar – et ilişkisi göz ardı edilmemelidir. Rüzgarın alevlendirdiği mangal ateşi, etlerin aniden yanmasına neden olabilir, bunun tersi olarak ateşi söndürerek pişme süresini uzatabilir. Rüzgarın arkanızda kalmasına özen göstermelisiniz.

---