



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANGAL PÜFLERİ

Pişireceğiniz eti bir gece evelden hazırlayıp, ateşe yakın bir yerde tutup, hafif ısınmasını sağlayın. Ilık olarak ızgara yapılan et ve balıkların tadına doyum olmaz.

Mangalda ızgara yaptıktan sonra ateşiniz kaldıysa ve mangalı bir öğün sonra kullanmayacaksanız, üstünü külle örtüp söndürün. Eğer kullanacaksanız, bir toprak gü-veci mangalın üstüne ters kapatıp, rüzgarsız bir yerde muhafaza ediniz.

Belki patatesi, soğanı külden pişirmişsinizdir. Ama hiç sarmısağı külden pişirdiniz mi? Kabuğun içinde eriyip püre haline gelen sarmısağı, ızgara yaptığınız etin, veya balığın üzerine sürüp bir deneyin, vazgeçemeyeceğiniz bir lezzetle karşılaşacaksınız.

Sakın gazyağı, ispiro döküp kömürü yakmayınız. Kokusu uzun zaman mangaldan çıkmaz, etin tadını bozar.

Kömürün iyice yanmasını bekleyin. Alevli yanma bittikten yarım saat sonra kömür kor gibi kıpkırmızı olacak ve ince beyaz küller oluşacaktır. İşte o zaman eti ateşe koyma zamanıdır. Uzun süre ızgara yaparsanız, mangala biraz fazla kömür koymanız gerekecektir.

Ateş hafiflerse, bir tutam tuz atıp harlandırabilirsiniz.

Pişireceğiniz maddenin cinsine göre ızgara yüksekliğini ayarlamayı unutmayın. Bâzı gıda maddeleri ateşe yakın, bazıları ateşten uzak pişmek ister.

Pişireceğiniz maddenin her iki tarafını aynı derecede pişirmeye gayret edin. En kolay yöntem 'Cızbız' ızgarası kullanmaktır.