



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANGALIN PÜF NOKTALARI

Mangalda pişirdiğiniz ete duman kokusunun ve tadının sinmemesi için, iyice yıkadığınız bir elma ya da bir parça limonun kabuğunu ateşe atın. Ateşe atacağınız birkaç sap biberiye de ete farklı tat katabilir. Ama bu tadın ve kokunun çok baskın olmaması için biberiyenin etin pişirme süresinin sonuna doğru ateşe atılması gerekir. Mangal yaparken etten akan yağlar, kor halindeki kömür parçalarının üstüne düştüğünde alevlenmeye sebep olur. Bu da eti yakar. Ama ateşi söndürmeyecek miktarda suyu elinizle ateşin üzerine serperseniz, alevler dinecektir. İster fırında olsun ister mangalda, ızgara yiyeceklerin tadı bir başka olur. Ama fırın ızgarasında pişirilen etlerin yağlarını tepsiden temizlemek de zordur. Bu işin de altından kalkabilmek için fırın tepsisine bir miktar su doldurmanız yeterli. Yağlar soğuduğunda suyun yüzünde toplanacak ve tepsinin kolay temizlenmesini sağlayacaktır.
