



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİKRODALGADA ÇORBA VE YAHNİLER

Mikrodalga fırın, çorbalar ve yahnilerin çabucak hazırlanması için ideal bir gereçtir. Sözgelimi tavuklu türlü, mikrodalga fırında yaklaşık 45 dakikada hazırlanır; üstelik, bu pişirme yöntemiyle, sebzeler canlı renklerini bütünüyle korurlar. Mikrodalga fırın geleneksel bir çorbanın pişme süresini de önemli ölçüde kısaltır, zencefilli balkabağı çorbası tarifinde, balkabağı önceden mikrodalga fırında pişirilmese, çorbanın hazırlanması çok daha uzun süre alır; çünkü, normal bir fırında balkabağının pişirilmesi 1,5 saat sürerken, mikrodalga fırında pişirme süresi yalnızca 13 dakikadır.

Mikrodalga fırında pişirme sürelerinin kısalığından ötürü, çorba ve yahnilerde kullanılan malzemelerin tatları geleneksel fırınlarda olduğu gibi birbirlerine tam anlamıyla karışmayabilir. Ama bu sakınca, bazı çarelere başvurularak giderilebilir. Tariflerde kullanılacak tozşeker, tatların kaynaşması için, deyim yerindeyse çimento rolü oynar.

Mikrodalga fırının üstünlüklerinden biri de, yaz kullanımındır. Bunaltıcı sıcaklarda, bir çorba ya da yahninin, mutfağın sıcaklığını daha da artırmadan hazırlanmasını sağlar.
