



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUTFAK TAKIMLARI

Herhangi bir yemek, pasta veya tatlıyı pişirebilmek için, o yemeğin özelliğine göre, takımlardan bazılarını kullanırız.. Takımsız veya uydurma takımlarla yapılan yemek, tatlı ve pastalarda başarı olanağı azdır.

- 1) Tencere
- 2) Kuşane (küçük tencere)
- 3) Küçük kap
- 4) Tepsi
- 5) Tava
- 6) Delikli kepçe
- 7) Kepçe
- 8) Yumurta vurmaya yarayan tel
- 9) Tel ızgara
- 10) Üstünde soğan ve sebze kıyacak küçük tahta
- 11) Kalın delikli süzgeç (makarna ve benzerlerini süzmek için)
- 12) İnce delikli tel süzgeç (et suyu ve salça süzmek için)
- 13) Elek
- 14) Pompres (patates ve benzeri sebzeleri püre haline getiren âlet)
- 15) Et makinesi
- 16) Havan
- 17) Nemse kalıbı (hamura şekil vermek için)
- 18) Tırtıl (hamur kesmek için)
- 19) Sıkma torbası
- 20) Tırtıllı bıçak (sebzeleri süslü kesmek için)
- 21) Yumurta sürmeye özgü fırça ya da tavuk tüyü
- 22) Merdane, oklava
- 23) Et dövmeye özgü demir
- 24) Tavuk kesme makası
- 25) Terazi ve ölçü.