



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUTFAK TEMİZLİĞİ YAPARKEN UYGULAYABİLECEĞİNİZ PRATİK BİLGİLER

Çaydanlığınızın içinde biriken kireç tortusunu temizlemek için, 15 dakika kadar içinde sirke kaynatın.

Sürahinizin dibi kir tutmuş ise, içine bir avuç tuz ile sirke koyup çalkalayınız, tertemiz olacaktır.

Bakır kaplarınızı parlatmak için bir bezi sirke ile hafifçe ıslatıp, bakır ovun.

Evde ortaya çıkan karıncaları yok etmek için kahve telvesi kullanmanız iyi sonuç verecektir.

Bulaşık suyunuza bir kaşık sirke katmakla bulaşıklarınızın daha kolay ve güzel yıkandığını göreceksiniz.

Paslanmaz çelikten tencereler zamanla parlaklığını kaybedebilir. Biraz sirkeyi atese koyup isitin. Sonra yumuşak bir bezi bu ilik sirkeye batırarak iyice ovun. Ama sonra da iyice durulayın. Bir fanila parçasıyla parlatırsanız, çelik tencereniz pırlı pırlı olur.

Kristallerin ıslı ıslı parlaması için, yıkadıktan sonra durulama sırasında sirkeli suya batırın. Göreceksiniz bardaklarınız, kadehleriniz pırlı pırlı olacaktır.

Sebzelerinizi tuzlu suda yıkamayı alışkanlık haline getirin. Tuzlu su, sebzeleri daha etkili ve hızlı temizler.

Parlaklığını yitirmiş bir sürahiye eski halini kazandırmak için yarısına kadar yırtılmış gazete kağıdı doldurun, üçte birine de sıcak su doldurup sıkı sıkı sallayın.

Teflon tavalar, tencereler çok kullanılmaktan otürü zamanla sararır. Bunu önlemek için zaman zaman, içine su biraz da çamaşır suyu koyduktan sonra atesin üstünde kaynatın. İndirince de önce sıcak, sonra da soğuk suyla iyice durulayın. Teflonunuzun sarı rengi kaybolacaktır.

Pisirikten tencerenin dibi tuttuysa bir gece tuzlu suda bekletin, tencere daha kolay temizlenecektir