



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NEDEN ET MÜHÜRLEME YAPILIR?

Et mühürleme işlemi etin içindeki suların korunması için yapılır. Etin içindeki suyun hapsedilmesi etin daha lezzetli, sulu ve yumuşak kalmasını sağlar. Mühürleme işlemi etin yüzeyinin karamelize olmasını da sağlar bu da etin tadını zenginleştirir ve lezzetini artırır.

Et mühürleme işlemi, etin pişirme süresini azaltır. Etin içindeki suların hapsedilmesi etin daha hızlı pişmesini sağlar. Etin dış kısmının yanmadan pişmesini ve iç kısmının sulu kalmasını sağlar.

