PRATİK BİLGİLER

En iyi yemek, dibi kalın ve düz olan tencerede pişer.
Yemeklerin yanmaması için tencere vakit vakit oynatılmalıdır.
Domatesler, yemeğe konmadan önce kaynar suya batırılıp çıkartılmalı, soyulmalı ve çekirdekleri çıkartılmalıdır.
Soğanları soyarken gözlerin yanmaması için soğanlara sirke serpilir.
Yemeklerde fazla salça kullanılmamalıdır.
Hamurlar dinlendirilirken üzerine nemli bez örtülürse kabuk tutmaz.
Unla yapılan tatlılara az tuz konursa tadı artar.
Kebaplı etlerin daha lezzetli olması için bunları bir kahve fincanı soğan suyu, bir kahve fincanı zeytinyağı ve bir kahve fincanı süt karışımıyla ovup 10-12 saat buzdolabında bekletmek, sonra pişirmek gerekir.
Balıklar bir baş soğan, 1 demet maydanoz, 2 defneyaprağı, ince doğranmış yarım limon karışımıyla ovulur veya bu karışım üzerine serpildikten onbeş dakika sonra pişirilirse çok lezzetli olur.
Yumurtalar alüminyum kapta çırpılırsa siyahlaşır. Porselen kapta hafif ısıtılarak çırpılırsa hem daha iyi kabarır, hem kararmaz.
Dışarıdan satın alınan yumurtalardan bazıları bozuk olabilir. Onun için yumurtalar daima önce bir kaba tek tek kırılmalıdır. Böylece bütün yemek malzemesinin ziyan olması önlenir. Yumurta akının sarısından kolayca ayrılması için, küçük bir kaba kırılmış olan yumurta bir kabın içine oturtulmuş ince delikli bir süzgece boşaltılır. Yumurtanın akı süzgecin deliğinden altındaki kaba süzülüp akar. Sarısı da süzgeçte kalır.
Çorbanız çok tuzlu olduysa, bir patatesi dörde bölerek içine atın. Patatesler pişince yemeğin tuzunu da emecektir.
Et pişirirken dağılmaması için, suyuna birkaç damla sirke koyun.
Soğan soyarken gözlerinizin yaşarmaması için, soğanları soymadan 1 fincan sirkeyi üzerlerine serpip biraz sallayın.
Maydanozlarınızı uzun süre buzdolabında aynı tazelikte koruyabilmek için, bir kavanoza doldurarak ağzını sıkıca kapatın.
Mantarları pişirirken kararmaması için, suyuna ve limon suyu ilave edin.
Katı yumurtayı 10 dakikadan fazla haşlamayın. Fazla haşlanan yumurtanın sarısı siyahladır ve dilimlerken dağılır.
Yumurtalı bulaşıklar ılık suyla yıkanmalıdır. Çünkü yumurta kokusu ılık suda daha çabuk yok olur.

© lezzetler.com tarif no:26881 • adı:PRATİK BİLGİLER • gönderen:Nurcan Öz • indirme tarihi:17.05.2024 - 04:07