



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PRATİK BİLGİLER

Artan yufka ve börek içinden hazırlayacağınız sigara böreklerini buzdolabınızın derin dondurucusunda saklayabilir, hem küçük bir tasarruf elde edebilirsiniz hem de ansızın kapınızı çalan misafirlerinize çayla birlikte ikram edebilirsiniz.

Evde mısır patlatmak istiyorsunuz ve makineniz mi yok? Bir teflon tencere işinizi görür. Hele bir de cam kapaklıysa mısırların patlamasını da görebilirsiniz. Tencereye mısırlarla birlikte koyacağınız bir miktar sıvıyağ ve tuzla yapacağınız patlamış mısırın tadına doyamayacaksınız.

Tavuk pişirirken çıkan koku sizi rahatsız mı ediyor? Tencereye sıkacağınız birkaç damla limon kötü kokuyu yok edecektir.

Evde kurabiye pişirirken hep aynı şekli yemekten sıkıldıysanız, yaratıcılığınızı ortaya koyabilirsiniz. Evde bulunan çeşitli büyüklükteki bardakların ağız kısımları ya da kakao yerine çikolata, tarçın yerine kahve, yeni tatlar ve görünümler sağlayacaktır.

Her zaman yaptığınız kek bu kez olmadı mı? Soruna göre çözümler mevcut. Çok kuruyorsa, evde bulunan meyve suyuyla ıslatabilirsiniz. Ya da tadını mı beğenmediniz? Karamel ya da çikolata sos hazırlayıp her dilimi sosla birlikte servis edebilirsiniz.

Pazardan aldığınız salatalık malzemelerini hemen kullanmayacaksanız saklamak için çeşitli yollar var. Bunlardan birisi şu; yeşil soğan, dereotu, maydanoz, kıvırcık gibi ürünleri temizleyin ama yıkamadan gazete kağıdına ya da mutfak havlusuna sarın.