



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YEMEK YAPMANIN PÜF NOKTALARI

- 1 Yemeklerin pişme süresi, kaynamaya başladıktan sonra hesap edilmelidir.
- 2 En iyi yemek, dibi kalın ve düz olan tencerede pişer.
- 3 Yemeklerin yanmaması için tencere vakit vakit oynatılmalıdır.
- 4 Domatesler, yemeğe konmadan önce kaynar suya batırılıp çıkarılmalı, sonra kabukları soyulmalı ve çekirdekleri çıkarılmalıdır.
- 5 Soğanları soyarken gözlerin yanmaması için soğanlara sirke serpilir.
- 6 Yemeklerde fazla salça kullanılmamalıdır.
- 7 Limon, börek hamurlarına unu çürütmek için konur.
- 8 Hamurlar dinlendirilirken üzerine nemli bez örtülürse kabuk tutmaz.
- 9 Unla yapılan tatlılara az tuz konursa tadı artar.
- 10 Bonfilenin baş tarafından külbastı, ortasından bonfile, kuyruk bölümünden ise fileminyon olur.
- 11 Koyunla kuzu eti, üzerine biberiye otu serpilir, kemik uçlarına birer parça sarımsak sürülür ve az rafine yağla fırında kızartılırsa tadı daha güzel olur.
- 12 Kebaplık 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 buz dolabında bekletmek, sonra pişirmek gerekir.
- 13 Balıklar bir baş soğan, 1 demet maydanoz, 2 defne yaprağı, ince doğranmış yarım limon karışımıyla ovulur veya bu karışım üzerine serpidikten onbeş dakika sonra pişirilirse çok lezzetli olur.
- 14 Balıklar maden suyuna batırıldıktan sonra kızartılırsa çok kırırlı ve lezzetli olur.
- 15 Kalamar süte batırılırsa daha yumuşak olur.
- 16 Yumurtalar alüminyum kapta çırpılırsa siyahlaşır. Porselen kapta hafif ısıtılarak çırpılırsa hem daha iyi kabarr, hem kararmaz.
- 17 Galeta tozu hafif bir koku yaptığından mümkün olduğu kadar galeta tozu kullanmaktan kaçınılmalıdır. Galeta tozu yerine fırınlanmış bayat ekmek tozu kullanmak daha doğrudur. Bunun için evde biriken bayat ekmekler dilim dilim kesilir ve havadar bir yerde biriktirilir. Bu bayat ekmekler gereği kadar çoğalınca fırınlanır. Sonra türlü yollardan yararlanılarak bu fırınlanmış bayat ekmekler ufalanarak toz ya da un durumuna getirilir.
- 18 Dışarıdan satın alınan yumurtalardan bazıları bozuk olabilir. Onun için yumurtalar daima önce bir kaba tek tek kırılmalıdır. Böylece bütün yemek malzemesinin ziyan olması önlenir.
- 19 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.
- 20 Tavuğun yumuşak olmasını istiyorsanız içine bir kaşık sirke koyun.
- 21 Maydanozun kullanmadığınız saplarını atmayın. Haşlamalara, çorbalara koyarsanız ayrı bir koku ve lezzet verdiğini göreceksiniz.
- 22 Yemekte kullanacağınız soğanı soyup bir müddet buzdolabında bekletirseniz gözleriniz yaşarmaz.
- 23 Sebzelerin vitaminleri kabuğundadır. O nedenle kalın soymayın.