



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜF NOKTALARI

Börek, kurabiye, poğaç gibi evde kendi yaptığınız ürünleri pişirmeden plastik bir kutu, alüminyum folyo ya da buzdolabı poşetinde derin dondurucuda saklayabilirsiniz.

Pişireceğiniz sütün taşmaması için, sütü kaynatacağınız tencerenin dibine çok az su koymanız yeterlidir

Mantınızı tamamen pişirdikten sonra içine katacağınız bir miktar soğuk su, mantının erimiş ve yapışmış görüntü taşımamasını önler, daha diri bir görünüm katar.

Sarımsakların kabuklarını kolayca soymak için, kabuklarıyla beraber 20 dakika kadar sıcak suda bekletin.

Son anda yemeğe gelecek misafirinize pirinç pilavı yapacak zamanınız yoksa dert etmeyin. Her zaman uyguladığınız yöntem yerine, pirinci yıkayıp, soğuk suyla pişirmeyi denerseniz yarı yarıya zaman kazanmış olursunuz.

Yemek yaparken tuzunu, soğanı kavururken koyarsanız hem soğanlar çok çabuk pembeleşir hem de yemeğinizin lezzeti artar.

Buzdolabında gereğinden fazla kalarak pörsüyen yeşillikleri diriltmenin yolu yıkadıktan sonra 10-15 dakika kadar limonlu suda bekletmekten geçiyor.

Yazın ucuz ve lezzetliken aldığınız domateslerin bir kısmını, daha sonra yemeklerinizde kullanmak üzere derin dondurucuda saklayabilirsiniz. Bunun birkaç yolu var. Kabuklarını soymadan tüm olarak saklayabileceğiniz gibi, kabuklarını soyduktan sonra kullanacağınız hale dönüştürüp saklamak gibi. Örneğin, yemekte kullanacaksanız, küp küp doğramak, sos ya da çorbada kullanacaksanız püre haline dönüştürmek.