



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜF NOKTALARI

Hazırladığınız kekin üzerine eritilmiş çikolata dökceğiniz zaman, çikolataya biraz tereyağı katın. Sonucunda hem lezzet verir hem de çikolatayı yumuşatır.

Kek kalıbınızın içine hamurunuzu dökmeden önce ortasına bir şerit alüminyum folyo koyun. Böylece kekinizi pişirdikten sonra kolayca çıkarabilirsiniz.

Bayatlamış ekmeklerin üzerine su serpin ve folyo kâğıda sarıp 5-10 dakika fırınlayın. Böylece taptaze olacaktır.

Fırında patates yapmadan önce 10-15 dakika haşlayın ve çatalla delin. Böylece daha kolay pişecektir.

Patlıcanları pişirmeden önce tuzlayın ve bir süre bekletin. Daha sonra soğuk süttten geçirin ve kurulayın.

Patlıcanlar daha lezzetli olacaktır.

Tart hamuru açarken hamurun sertleşmemesi ve kıvamının bozulmaması için; hamuru bir naylon poşete koyup merdane ile yuvarlayarak açın.

Öğünler arasında acıktığınızda kuru erik yiyin. Kuru erik kan şekerinin düşmesini engeller. Ancak fazla abartmayın çünkü bir kuru erikte 8 kalori var.

Evde Pasta yaparken kullandığınız meyve ve şekerlemelerin dibe Çökmesini istemiyorsanız pastanıza bir miktar mısır unu ilave edin. Meyveler pişerken suları yoğunlaşır ve dibe çökmezler.

Patates pürenize değişik bir koku vermek istiyorsanız içine bir miktar hindistancevizi atın. Tadının çok değiştiğini göreceksiniz.

Meyveli kek yaparken, meyvelerin kekin dibine çökmemesi için meyveleri önce una ya da nişastaya bulayıp bir süre bekletin ve ardından kek harcına katın.

Kahvaltı ya da çay saati için hazırladığınız hamur kızartmalarının daha lezzetli olmasını istiyorsanız, hamura eklediğiniz kabartma tozuna biraz toz şeker katın.

Etin yumuşak olması için haşlama suyuna limon suyu ya da sirke katın. Ancak kızartacaksanız bir gece sirkeli ve sıvıyağlı sosun içinde bekletin. Sosun içine taze bitkilerden ince ince kıyarak lezzet katabilirsiniz. Ardından eti hiç yağ koymadan kızartın.

Satın aldığınız kahveyi taze saklamak istiyorsanız cam kavanoza boşaltıp içine iki adet kesme şeker atın. Ağzını sıkıca kapatın. Kahvenizin taze kaldığını göreceksiniz.