



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE YUMURTAYI ANLAMAK

Bu minik "protein deposu"nu, en uygun şartlarda bile en fazla iki hafta tazeliğini yitirmeden saklayabilirsiniz. Elinizin altında bu süreyi aşmış olanları varsa, onları sadece yemeklerde kullanmalısınız.

Bayat yumurtanın nasıl tanınacağına gelince; öncelikle hatırlatalım ki, taze olmayan yumurta hafiftir. Sarısını merkeze bağlayan bağ zayıfladığı için de, kulağınıza götürüp salladığınızda, durumu farketmeniz kolaydır. Kabuk, bayat yumurtada düzgünlüğünü ve parlaklığını kaybetmiştir. Bütün bunların ötesinde, emin olmanın en garantili yolu, elbette ki, onu bir tabağa kırmaktan geçer. Eğer, sırsı akın ortasında "lop" olarak duruyorsa, yumurtanın bayatlığından söz edilemez.

Yumurtayı pişirmeden önce kabuğu kirliyse mutlaka yıkayınız. Ancak, çok önceden yıkamak doğru değildir. Eğer suda pişirecekseniz, yumurtanın oda ısısına ulaşması için 20 dakika kadar beklemelisiniz. Çünkü, buzdolabından hemen alınıp kaynar suya atılan yumurtanın kabuğu çatlar ve akı, pişirme suyuna karışır. Bunu önlemede ikinci bir yol da, pişirme suyuna tuz atmaktır.

Yumurtanın bayat olup olmadığını anlamanın en basit yollarından biri de, onu tuzlu su dolu bir kaba atmaktır. Taze yumurta dibe çöker. Ortalarda kalıyorsa bu sınavdan aldığı not da "orta"dır. Suyun üstüne çıkıyorsa, yumurtanın bayatlığı tartışılmaz.
