



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEMEK YAPMANIN PÜF NOKTALARI

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

Mutfığa yeni girenler, yaptığı yemek acı ya da tuzlu olunca ne yapacağını bilemeyenler, her zamankinden daha lezzetli yemekler yapmak isteyenler için mutfaktaki en önemli 50 püf noktasını bu yazımızda bir araya getirdik... Mutfakta "en iyi" olmayı ve harika yemekler yapmayı herkes ister. Ancak bazı talihsizlikler size bu keyfi yaşatmayabilir. Yemeğiniz tuzlu olduğunda, acı olduğunda, çorbanın suyunu fazla kaçırdığınızda o an için sizi kurtaracak bilgilere ihtiyaç duyabilirsiniz. Mutfakta uzman olmak, yemekleri daha lezzetli hale getirmek, hataları kısa yoldan telafi etmek için püf noktaları gerekiyor. İşte yemekleri daha lezzetli hale getirecek, yemek yaparken yanlışlıkla yapılan hataları telafi etmenizi sağlayacak 50 pratik bilgi:

Yemek pişirirken tencerenin kapağını kapalı tutun. Bu sayede tencere içindeki buhar kaybolmaz ve yemeğin pişme süresi kısılır.

Kızartma yaparken mısır özü, ayçiçeği ya da fındık yağı kullanın. Zeytinyağı çabuk yanacağından kızartma için sağlıklı değildir.

Sebze ve meyvelerin besin değerinin kaybolmaması için akan suyun altında yıkamayın. Sebzeleri doğramadan, bütün olarak suya bastırarak yıkayın.

Haşlanan yumurtaların kabuklarından kolay ayrılması için haşlama suyuna limon dilimi atın.

Yumurthanın haşlanırken çatlamaması için suyuna bir tutam tuz atın.

Kusursuz şekilde pasta kesmek için ip kullanın. İpi iki ucundan gergin bir şekilde tutup pastayı dilediğiniz şekilde dilimleyin.

Yanmış kurabiyeleri rendeleyerek temizleyin.

Domatesleri düzgün bir şekilde kesmek için domatese bir çatal batırarak daha düzgün ve orantılı kesebilirsiniz.

Kusursuz bir şekilde pancake pişirmek için pancake hamurunu boş bir ketçap şişesine doldurun. Böylece hamur miktarını kolayca ayarlayabilirsiniz.

Donmuş tereyağını sürülebilir kıvama getirmek için üzerine sıcak bardak koyarak bekleyin.

Yumurta sarısını akından ayırmak için yumurtayı bir kaseye kırın. Pet şişeyi yumurta sarısına yaklaştırın ve şişeyi hafifçe sıkın. Şişeyi bıraktığınızda yumurta sarısı şişenin içine girecek.

Yumurta sarısını akından ayırmak için yumurtayı dar ağızlı bir huniye kırın. Yumurthanın akı akacak, sarısı üstte kalacak.

Pişirdiğiniz çorba tuzlu olursa su yerine süt ekleyin.

Pişirdiğiniz çorba ya da yemeğe süt lezzetinin yakışmayacağını düşünüyorsanız, bir adet patatesi soyup iri iri doğrayın ve tencereye atın. Patates yemeğin fazla tuzunu çekecektir.

Tuzlu olan çorbanıza iki adet küp şeker atın.

Salata ya da çorbanın fazla acı olduğunu düşünüyorsanız içerisine limon suyu damlatın.

Salataya doğradığınız biberler acı çıktıysa, salata içindeki biberleri ayıklayın ve sade makarna haşlayıp salata malzemelerini makarnaya karıştırın.

Çorbanın acısını almak için bir kısmını daha sonra yemek üzere ayırın ve üzerine sıcak su ekleyin.

Acısı fazla olan tencere yemeklerine bal ilave edin.

Izgara et sert olduysa üzerine sirke ve limon suyu damlatın. Et daha yumuşak olacak.

Yeşil yapraklı sebzelerin uzun süre taze kalması için vakumlu saklama kapları kullanın.

Makarna sosu, domates sosu gibi hazırladığınız soslar arttıysa sosları buz küplerine doldurup daha sonra kullanmak üzere dondurun.

Ocaktaki yemeğin taşmasını önlemek için tencerenin üzerine tahta kaşık koyun.

Haşlanan karnabaharın kötü kokmaması için haşlama suyunu un koyun.

Kurabiyelerin pişerken yayılmaması ve dağılmaması için kurabiye hamurunu buzdolabında dinlendirin.

Kuru fasulye, nohut, yeşil mercimek gibi yemekleri pişirirken sindirim sistemini yormaması için tencereye yarım çay kaşığı kimyon atın.

Kızartacağınız patlıcanın yağ çekmemesi ve kararmaması için kızartmadan önce tuzlu suda bekletin.

Kızartacağınız zaman suyunu sıkın ve kurulayın.

Pirinç pilavının parlak ve tel tel olması için suyuna 1 kesme şeker atın ve limon suyu damlatın.

Eti zeytinyağı ile marine edin. Zeytinyağı ile et daha yumuşak ve lezzetli olur.

Sütün kesilmemesi için kaynatırken bir tutam karbonat ekleyin.

Hamur işlerinde unun topaklanmaması için un ve nişasta gibi malzemeleri eleyerek kullanın.

Patates püresinin kabarması için püreye 1 çay kaşığı kabartma tozu ekleyin.

Yemeğe ilave edeceğiniz su sıcak olsun. Soğuk su yemeğin pişme süresini uzatır.

Balığı dondurmadan önce iç kısımlarına ve üzerine limon sıkın. Çözdürdüğünüzde daha az kokacak.

Fasulyeyi önce haşlayıp, daha sonra kılçıklarını ayıklayın. Böylece vitamini kaybolmayacak.

Koyu olması gerekirken çok sulu olan bir çorbaya yağda kavurulmuş un ekleyip karıştırın. Çorba kıvamı daha koyu olacak.

Donmuş veya şekerlenmiş bal kavanozunu sıcak su dolu kaptan bekletin.

Domatesin kabuğunu kolay soyamak için, domatesi 2 dakika kaynar suya bırakın. Domatesi bıçağın tersiyle çok kolay soyacaksınız.

Tuz sütün kesilmesine neden olur. Beşamel sos, süt çorbası ya da sütlü soslar hazırlarken tuzu en son koyun.

Etleri pişirmeden en az 1 saat önce buzdolabından çıkarın. Bu sayede daha yumuşak pişecekler.

Fırında pişireceğiniz kestane, et, kabak tatlısı gibi yiyeceklerin kuruyup sertleşmemesi için fırının içine ısıya dayanıklı bir kapta su koyun.

Balıkların çıtır çıtır kızarması için balıkları önce süte batırın, ardından unlayıp kızartın.

Yaptığınız salça sulu olduysa, tencereye bir miktar ufalanmış ekme ekme ilave edin. Salçanın koyu bir kıvam aldığını göreceksiniz.

Tereyağını eritirken bir miktar sıvıyağ ekleyin. Böylece yağ yanmayacak.

Kaşar peynirin fırın yemeklerinde lif lif uzaması için, peyniri rendenin büyük delikli tarafıyla rendeleyin.

Soyulmuş patateslerin kararmaması için tuzlu su ile dolu bir kapta bekletin.

Yemeklerde kullanacağınız baharatları tavada ısıtın. Baharatların aroması daha iyi çıkacak.

Patates yemeği yaparken patateslerin sapsarı kalması için pişirme suyunu 1 yemek kaşığı sirke koyun.

Kek karışımında kuru ve yaş meyveler kullanacaksanız meyveleri una bulayın. Böylece pişerken dibe çökmeyecekler.

Buzluktan çıkardığınız etin çabuk çözülmesi için bir kaba soğuk su ve bol tuz koyun. Etleri poşeti ile birlikte kaba bırakın.

