



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKLINIZDA BULUNSUN!

- ? Balıkları temizlemeden yarım saat kadar dondurucuda bekletirseniz, temizleme işi sizi daha az yorar. Balık pişirirken hiç de hoş olmayan bir koku kaplar evi... Bunu önlemek içinde kabın veya tavanın içine birkaç defne yaprağı atmaya deneyin.
- ? Açıkta unutulmuş ve bayatlayan bisküvileri küçük fırın tepsisi içinde birkaç dakika ısıtırsanız, yeniden tazelik kazandıklarını görürsünüz.
- ? Soda içeceklerin gazlarının kaçmasını engellemek için buzdolabının içine baş aşağı yerleştirin.
- ? Taze ekmek kolay kesilmez; parçalanır, dağılır. Muntazam dilimler elde etmek için, ekmek bıçağınızı kaynar suya sokup biraz bekletin, sonra hemen kurularak ekmeği dilimlemeye başlayın. Sık sık hatta her dilimde bıçağı sıcak suya sokmanızda fayda vardır.
- ? Açılmakta direnen cam kavanozların altına sert bir şekilde vurursanız açılacaklardır.
- ? Yeterince olmamış limonlardan beklenildiği kadar su çıkmaz. Bu tür limonları kesmeden önce, birkaç dakikalığına çok sıcak suya batırıp bekletin. Limonların daha fazla su verdiğini göreceksiniz.
- ? Eğer naneyi doğrayarak kullanacaksanız üzerine biraz şeker serpin böylece nanenin kokusunu arttırmış olursunuz.
- ? Pirinç, fasulye, mercimek, kuru bakla ve benzerlerini saklarken böcek oluşmasını önlemek için kavanoz ya da kutunun içine 2-3 diş sarımsak koyun.
- ? Sucukları serin bir yere asmak yetmez. Zamanla üstlerini beyaz bir küf kaplar. Bunu önlemek için zaman zaman sucukların üstünü yarıya kestiğiniz bir limonla silin.
- ? Çok yağlı taze süt, kaynatılırken çoğu kez dibi tutar. Tencerenin dibini temizlemek de güç olur. Bunun için sütü kaynama kabına koymadan önce, kabı temiz su ile çalkalayın. Kurutmadan içine sütü döküp kaynatın. Dibi tutmayacaktır.
- ? Havucun rengini kaybetmemesi için kaynayan suyun içinden aldıktan sonra hemen soğuk suyun altına tutup birkaç dakika bu şekilde bekletin.
- ? Tuz topaklanıyorsa tuzluğun içine birkaç adet pirinç koyun. Pirinç tuzun rutubetini alacak ve topaklaşmayı önleyecektir.
- ? Ekmekler bayatladığı zaman robotta çekip galeta unu haline getirin. Dondurucuya atıp gerektiği zaman kullanın.
- ? Kaşar peynirinin kurumasından şikayetçiyseniz ağzı kapalı bir kavanoz içinde muhafaza edin.
- ? Kabuklarını soyduğunuz meyvelerin kararmalarını önlemek için limonla ovun.
- ? Domatesler pörsümüş ise yarım saat boyunca tuzlu su dolu bir kabın içinde ve buzdolabında bekletirseniz çok daha güzel görünecektir.
- ? Mumların ömrünü uzatmak için kullanmadan iki saat önce buzdolabının derin dondurucusuna koyarak bekletin.
- ? Taze ve yumuşak meyvelerden komposto yaparken önce şekerli suyu kaynatın. Sonra meyveleri ekleyin. Böylece meyvelerin parçalanmasını önlersiniz. Kuru ve sert meyvelerde ise tam tersine şeker, meyve piştikten sonra eklenmelidir.
- ? Bir elmanın kabuğunu lahananın pişme suyuna katarsanız hem hazmı kolaylaşır hem de yemeğin kokusu çabuk yok olur.