PÜF NOKTALARI

• Satın alınıp buzdolabında saklanan yeşil sebzeler bir süre sonra canlılıklarının yitirirler. Tekrar canlı hale getirmek için, yıkayıp 10-15 dakika kadar 2 litrelik suya katılmış 1 yemek kaşığı limon suyunda bekletin.
Ekmeğiniz durup dururken dolabında küfleniyorsa, ekmek kutusunu 15 günde bir sirkeli suyla silin.
• Evinizde mayonez yaparken zeytinyağı yerine susam yağı kullanın. Mayonezinizin daha uzun zaman bozulmadığını göreceksiniz.
• Yeşil salatalık malzemelerinizi elinizle koparırsanız vitaminlerini öldürmezsiniz.
• Elinize uhu yapıştırıcı bulaşırsa, asetonla silin.
• Karnabahar pişirirken eve yayılan kokudan kurtulmak için pişirme suyuna bir parça tuz veya iki kaşık sirke ilave edip, suyun üzerinde köpük oluşumunu bekledikten sonra, içine sebzeleri atmayı deneyin. Evi saran kötü kokudan eser kalmadığını göreceksiniz.
• Mutfağınıza sinmiş kızartma kokusunu yok etmek için ızgaranın üzerine defne yaprağı, ada çayı yaprağı ve kekik yaprağı koyun.
• Sosislerin patlamasını önlemek için fırın ya da ızgaraya koymadan önce soğuk süte batırmanız yeterli olacaktır.
• Meyvelerin arasına serpiştireceğiniz herhangi bir türden yapraklar onları uzun süre taze tutacaktır.
• Nane, adaçayı ve çekilmiş cevizin pek çok yemekte kullandığınız beşamel sosa çok hoş lezzet kattığını biliyor muydunuz? Fakat bu aromalı otları, sos pişip ateşin söndürülmesine yakın tencerenin içine ilave etmeye dikkat edin.
• Bayat ekmekleri değerlendirmek için, ince ince dilimleyin üzerine az miktarda süt serpin ve kızgın yağda bir yüzünü kızartın. Ters çevirip üzerine domates ve taze kaşar peyniri koyun. Peynirler erimeye başlayınca üzerlerine kekik ve karabiber serpip sıcak sıcak servis yapın.
• Tavuk etinizin daha yumuşak, daha güzel kokulu ve daha lezzetli olması için pişirmeden önce tavuğu yarım limon ile iyice ovalayın ve sonra tavuğun üzerine ve içine rendelenmiş limon kabuğu koyun.
• Portakalları sıkmadan önce yarım saat soğuk suda bekletirseniz sıktığınızda daha çok portakal suyu elde edersiniz.

© lezzetler.com tarif no:20935 • adı:Püf Noktaları • gönderen:sergüzeşt • indirme tarihi:27.04.2024 - 19:55