



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BİR AŞÇININ BİLMESİ GEREKENLER

- En iyi ve lezzetli yemekler dibi kaim ve düz olan tencerede pişer.
- Yemeklerin yanmaması için tencere zaman zaman ateşin üzerinde sallanmalıdır.
- Soğan soyarken gözlerin yanmaması için soğanlar üzerine biraz sirke serpmeli veya ufak bir kapta buhar çıkararak kaynatılan suya 3 kaşık sirke koyarak buharının mutfak içinde yayılması temin etmelidir.
- Yumurtalar daima cam veya porselen kase veya kaplarda çırpılmalıdır. Madenî kapta çırpılan yumurtalar hem kararır, hemde istendiği gibi köpürmez.
- Mutfığa giren ev kadını muhakkak surette saçları dökülmeyecek şekilde bir başlık takmalıdır. Yemekte çıkan bir saç teli kadar bir ev kadınına hak etmediği lâfı getiren bir şey az bulunur.
- İmkânlar ne kadar sınırlı olursa olsun mutfak daima temiz ve tertipli bulunmalı, tencerelerin, tavaların, kapların tabakların, çatal ve kaşıkların yerleri belli olmalıdır. Bulaşık bezi, el bezi gibi mutfakta daima kullanılagelen bezlerin kenarları baskılı ve daima temiz ve kullanılmaya hazır olmaları lâzımdır. Bunlar için münasip bir ip gerilerek bu gibi bezlerin yıkandıktan sonra asılıp kurumasını temin etmelidir.
- Sabahleyin huzur içinde kalkmak isteyen bir ev kadını bulaşığını geceden yıkamış olmalıdır. Bu husus aynı zamanda sinek ve fare dadanmasına da mani olur.
- Yemeklerin tadına bakmak için kullanılan kaşıklar bir daha ne aynı yemeğe ne de başka yemeğe iyice temizlenip yıkanmadan daldırılmamalıdır.
- Pasta, kek ve pandispanyaların hamurlarının istenen nitelikte piştiği temiz bir bıçağın hamura sokulup çıkarıldığı zaman temiz çıkması ile anlaşılır.
- Bakır tencerede soğan kavrulmaz. Kavrulursa tencerenin kalayı erir. Porselen kapta da soğan kavrulmaz, kavrulursa porseleni çatlayarak dökülür. Soğan daima tavada kavrulmalıdır.