



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK TAVSİYELER

- Sofra muşambası yarı yarıya sirke ve süt ile hazırlanmış bir karışım ile silinip ardından yumuşak bir bezle kurulanırsa pırıl pırıl ve tertemiz olur.
 - Alüminyum kaplarda yumurta kaynatırken, kaynayan suyun içine bir yemek kaşığı sirke konursa kabın karması önlenmiş olur.
 - Porselen çaydanlıklar karbonata bulanmış temiz bir bez ile silinirse, çay lekeleri daha çabuk çıkar ve porselen eski parlaklığını alır.
 - Birbirinin içine girip sıkışan bardakları ayırmak için alttaki bardağı sıcak su içine sokup, üsttekine de soğuk su konursa kolayca ayrılırlar.
 - Oda hararetinde olan yumurtaların beyazları çırpılınca daha kolay ve güzel kabarır.
 - Tavaya sinen balık kokusunu gidermek için, tavayı sıcak sabunlu su ile yıkayıp duruladıktan sonra, içinde bir miktar sirke kaynatıp, tekrar yıkayıp durulmalıdır.
-