



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜF NOKTALARI

Bol sulu limonlar için...

Üç dakika suda beklettiğiniz taze limon hem daha kolay sıkılır hem de bol su verir.

Acı patlıcan...

Doğranıp soyulmuş patlıcanların acılığını almak için yarım saat kadar tuzlu suda bekletmeniz yeterli...

Börek bekletilince...

Yapacağınız böreğin, lezzetli olması ve kıvamında pişmesini istiyorsanız, ateşe koymadan önce birkaç saat bekletin. Çoğu usta aşçının böreği pişirmeden önce bir gece buzdolabında beklettiğini unutmayın.

Daha lezzetli çaylar için

Çay ne kadar çok demlenirse, tadının o kadar iyi olacağı fikri bilinenin aksine yanlıştır. Çayın uzun süre demlenmesi içindeki bazı maddelerin oranını değiştirdiğinden bu da çayın tadını etkiler. Çayınızı en fazla 10 dakika demleyin, tadının daha lezzetli olduğunu fark edeceksiniz.

Sarımsak soymanın en kolay yolu...

Sarımsakları ılık suda bekletip iki parmağınızla hafifçe sıktığınızda kabuklarının çok kolay bir şekilde çıktığını göreceksiniz.

Yemekleri pişirirken...

Yemekleri pişirirken tuzunu ya da şekerini hemen katmayın, çünkü bu katkı maddeleri yemeklerin pişmesini geciktirir.

İstenmeyen kokuları nasıl yok edersiniz?

Soğan kokusunu ellerinizden çıkarmak için, evvelden haşladığınız patatesi mutfaktaki işiniz bitince elinize sürerek beş dakika kadar ovabilirsiniz.

Karnabahar kokusunu gidermek için...

Karnabaharın haşlama suyuna bir miktar süt katarsanız kar gibi beyaz olduğunu, hem de kötü kokmadığını fark edeceksiniz.

Ellerdeki sarımsak kokusunu çıkarmak için...

Avucunuza biraz tuz alıp, hafifçe nemlendirdikten sonra iyice ovalayın. Sabunla da iyice yıkarsanız sarımsak kokusunun çıkmış olduğunu göreceksiniz.

Soğan soymaya başlamadan önce...

Parmaklarınızı sirkeye batırırsanız, soğan kokusunun elinize bulaşmadığını göreceksiniz.

Bakır kaplarınızı parlatmak için

Bir bezi sirke ile hafifçe ıslatıp, bakırı ovun.

Parlak bulaşıklar için...

Bulaşık suyunuza bir kaşık sirke katmakla bulaşıklarınızın daha kolay ve güzel yıkandığını göreceksiniz.

Parlak çelik tencereler...

Paslanmaz çelikten tencereler zamanla parlaklığını kaybedebilir. Biraz sirkeyi ateşe koyup ısıtın. Sonra yumuşak bir bezi bu ılık sirkeye batırarak iyice ovun. Ama sonra da iyice durula-yın. Çelik tencereniz pırıl pırıl olur.

Sebzelerin daha temiz yıkanması için...

Sebzelerinizi tuzlu suda yıkamayı alışkanlık haline getirin. Tuzlu su, sebzeleri daha etkili ve çabuk temizler.

Pirincin pişerken birbirine yapışmasını önlemek için;

Kaynama suyuna az miktarda limon suyu ekleyin.

Sebze pişirirken kokuları gidermek için;

Kabak ve brokoli gibi ürünleri pişirirken kaynayan suya bir ufak dilim ekmek ekleyin. Böylece pişirme esnasında çıkan rahatsız edici koku kaybolacaktır.

Evde pudra şekeri yapmak için;

Pudra şekerine ihtiyaç duyduğunuzda eğer satın alma imkânınız yoksa evde kendiniz üretebilirsiniz. Renksiz iki

kâğıt arasında koyacağınız toz şekeri toz haline gelene kadar ütölediğinizde pudra şekeriniz kullanıma hazır olacaktır.

Daha sağlıklı mutfaklar için;

Sünger yerine kâğıt havlular kullanın. Belirli bir süre boyunca kullanılan süngerler bakterilerin birikmesiyle sağlıksız hale gelirler. Kâğıt havluları ise kullandıktan sonra atabilirsiniz. Böylece tezgâhınızın üzeri her zaman için sağlıklı kalır.

Buzdolabında taze ve güzel kokular için;

Ağız açık olarak buzdolabınıza yerleştireceğiniz bir ufak paket kabartma tozu 1 aya yakın bir süre boyunca sebze, meyve ve diğer tüm yiyeceklerin yaydığı kokuları ortadan kaldıracaktır.

Sarımsağın antioksidan faydalarını artırmak için;

Taze, soyulmuş sarımsağı yemeklerde ya da soslarda kullanmadan önce 5 dakika kadar oda sıcaklığında bekletin. Bu sayede antioksidan özelliği artacaktır.

Daha güçlü kurutulmuş lezzetler için;

Kurutulmuş sebze ya da bitkileri yemeklerinize katmadan önce avucunuzda kısa bir süre ovaladığınızda kendilerine özgü lezzetler daha güçlü bir biçimde yemeklerinize işleyecektir.

Sebzelerin ömrünü uzatmak için;

Dolabınızdaki sebze bölmesinin altını kâğıt havlularla kaplayın. Böylece sebzelerinizden yayılan nem emilecek ve sebzeler daha uzun süre tazeliğini koruyarak saklanacaktır.

Boya kokusunu gidermek için;

İki büyük baş soğanı soyup ikiye bölün suyun içine atın bunu da kokulu odaya koyun.

Bisküvilerin ve kurabiyelerin taze kalması için;

Teneke bir kaba bisküvilerinizi koyun ve yanına bir avuç pirinç bırakın; bayatlama sorunu ortadan kalkacaktır.

Pamuklu ve yünlülerde lekeleri çıkarmak için;

Leke taze ise, ılık suya batırılmış bir bezle ovulur. Eskimiş ise, içine limon suyu katılmış ılık suda ıslatılmış bir pamuk parçası ile silinir. Ilık su ile çalkalanır.