



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜF NOKTALARI

Yemeğiniz tuzlu olduysa tencereye birkaç parça çiğ patates ekleyin. Patates yöntemi tuzlu çorbanız için de geçerlidir. Ancak patatesler pişince çorbadan çıkarmak gerekir. Yine de çorbadaki fazla tuzu almanın daha güvenilir yolu, içine gümüş bir kaşık ve bir çay bardağı çiğ süt koymaktır. 5-10 dakika kısık ateşte pişirdikten sonra içindeki kaşığı çıkartın. Hem çorbanızın kendine özgü lezzeti korunacak hem de tuzdan eser kalmayacak. Evde yapacağınız pizzanın daha yumuşak olması için hamura unun yanı sıra pataes nişastası da katmayı deneyebilirsiniz.

Zeytinyağlı yemekleri pişirirken biraz şeker eklerseniz çok daha lezzetli olacaktır. Ayrıca piştikten sonra, soğuyuncaya kadar kapağını açmamanızı öneririz. En güzel zeytinyağlılar, sofraya getirmeden bir gün önce pişirilip, ertesi güne kadar dinlendirilmiş olanlardır.

Yeşil salataya zeytinyağı ve limon sosu dökerken önce zeytinyağı, sonra limon ya da sirke ve son olarak da tuz eklenmelidir. Yağı önce dökerseniz, yaprakların üzerinde bir tabaka oluşur ve limon ya da sirke ile tuzun yaprakları pişirmesini önler.

Sade pilav yapıyorsanız pişme suyuna ekleyeceğiniz 1-2 çay kaşığı limon suyu, rengini daha beyaz yapacaktır. Tavuğun nar gibi kızarması için fırına atmadan önce tuz, karabiber ve limonun suyuyla hazırlanmış karışımla ovun.

İyi pişmiş sebzelerin bile renklerini koruması, bir kesme şeker ya da birkaç damla limon suyuyla mümkün. Jöle, puding ve sosların üzerine, pişer pişmez çok ince bir kat eritilmiş tereyağı veya krema sürmeyi deneyin. Böylece kabuklanma ve gözenekler oluşumun engellersiniz.

Kaynatırken sütün dibi tutarsa tencerenin üzerine 5 dakika kadar nemli beyaz bir bez örtün. Bu işlemi, bezi suda çalkalayarak birkaç defa yineleyin. Sütün yanık kokusunun tamamen kayuğunu fark edeceksiniz.

Uzun zaman saklayacağınız zeytinyağının acılaştırmasını engellemek için ışık almamasına özen gösterin, içine ekleyeceğiniz bir litreye bir çay kaşığı oranındaki toz şeker de acılaştırmayı önler.

Makarnanızın çok daha lezzetli ve hafif olması için, haşlarken tencerenizin içine biraz süt ekleyin, farkı hemen anlayacaksınız.

Biftek ve pirzolayı, pişirmeden önce bir kahve fincanı süt, bir kahve fincanı soğan su-ı ve bir kahve fincanı zeytinyağı ıda marine edin. Üzerini alüminyum folyo ile kapatıp 3-4 saat buzdolabında beklettikten sonra pişirin. Soğan kavururken bir tutam tuz ilave ettiğinizde rengi güzelleşecektir.

Hazırladığınız yufkaları böreği fırına sürmeden önce keskin bir bıçakla iri dilimler halinde kesin ve oda ısısında en az yarım saat bekletin.

Çayı demledikten sonra en fazla 10 dakika daha kısık ateşte bırakın. Çünkü demlenen çay uzun süre kaynarsa tadı bozulur.

Kalamarın lezzetini artırmak ve yumuşacık olmasını sağlamak için kızartmadan önce süte batırın. Hele bir de biraz şekerle ovarsanız çok daha lezzetli olur.

Kahveyi ağzı kapalı bir kutunun içinde, buzdolabında ya da buzlukta saklarsanız aromasını korumuş olursunuz. Tabii en iyi yöntem kahveyi tane olarak almak ve evde öğütmektir.

Tatlı ya da tuzlu hamur işlerini yaparken hamurunuzu üzerini bezle örtterek 30 dakika buzdolabında dinlendirmeye dikkat edin. Böylece hamurun daha iyi açıldığını ve daha lezzetli olduğunu göreceksiniz.

Patates kızartmasının az yağ emmesi için kızgın tavaya atmadan önce, süt dolu bir kabın içinde bekletin. Böylece hem fazla yağ emmez, hem de daha lezzetli olur.

Aşure yaparken kestane, iç bakla ve nar eklemeyi deneyin. Şekeri erken koyarsanız da buğdayın sertleşmesini önlersiniz.

Reçel yaparken ayvanın renginin kırmızı olması için çekirdeklerden birazını bir tülbente sarıp ayvalarla birlikte kaynatmalısınız.

Fırında et pişirirken, fırını iyi ısıtmalı, ızgarayı yağladıktan sonra etleri koyup birkaç dakika sonra ısıyı düşürmelisiniz. Böylece etin sertleşmesini engellersiniz.

Bayatlamış ekmeğin üzerine su serpin ve folyoya sarıp 5-10 dakika fırınlayın. Böylece taptaze olacaktır. Patlıcan yemeklerinize eşsiz bir lezzet katmak için pişirmeden önce tuzlayın ve bir süre bekletin. Daha sonra soğuk süttten geçirin ve kurulaşın.