



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEMEKLERİN YAĞINI ALMAK

Yemekler biraz fazla yağla pişerse lezzetli olur. Bununla beraber çok yağ mideyi bozar. Onun için yağlı pişirip üzerinden yağını bir kepçe ya da bir kaşıkla toplayıp bir kaptan biriktiriniz. Soğumuş olanların üzerine donmuş olan yağ alıp yine o kaba koyunuz. Ateşte pişmekte olan yemeklerde tencerenin kenarından toplayıp keza o kaba koyunuz. Sonra, birkaç gün biriken bu yağ arıtıp yine kullanınız. Şöyle ki : Bu kullanılmış yağları sıcak suda eritip soğumaya bırakınız. Yağın posası dibe inip temiz yağ suyun üstünde donacağından alıp bir kaba koyunuz. Üstüne çıkan suları da temiz bir bezle çekip alınız. Ya da bu kullanılmış yağları tencereye koyup kuvvetli ateşe sürünüz. İlk kaynamasında ateşi örtüp içine bir büyük parça az nemli ekme atınız. Ekme kızardığı anda tencereyi çekip biraz soğutunuz. Bundan sonra bir bezden süzüp kaldırınız.

Not: Kokmuş ve bozulmuş yağları arıtmak için kaynamakta olan suyun içine atınız. Sonra bir miktar kömür tozunu sık dokunmuş bir beze, toz suya dökülmeyecek surette çıkın yapıp ilâve ediniz. Bir süre kaynamca tencereyi ateşten çekip alınız. Soğuduktan sonra suyun üstünden yağ alıp bir tencereye koyunuz, yağda kalan nemliği gidermek için tencereyi ateşe sürüp nemli bir parça ekme ilâve ediniz. Ekmeğin kızarmasından sonra tencereyi çekip biraz soğuduktan sonra süzüp kullanınız.