



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YERELMASI SATIN ALIRKEN

Yer elması alırken mümkün olduğu kadar açık renkli olanları tercih edin. Açık renkli yer elmaları daha taze ve lezzetli olur. Yer elmalarını temizledikten sonra karamalarını önlemek için su ya da limonlu suda bekletin. Yer elmalarını uygun bir poşette buzdolabında saklayabilirsiniz. Derin dondurucuda saklamak için; soyup limonlu suda 5 dakika haşladıktan sonra soğuyunca poşetlerle derin dondurucuya koyun. Bu şekilde sakladığınız yer elmalarını yemeklere çözdürmeden ekleyebilirsiniz.

---