



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMUR İŞLERİNDE ÇİĞ YUMURTA KOKUSUNU ÖNLEME

Yumurta tatlılarda olmazsa olmaz. Özellikle kek ve revanide yumurta kullanılır. Bu tatlılarda bulunan yumurta kokusu engellenebilir.

Hamur işi ve şerbetli olan tatlıların olmazsa olmaz malzemesi yumurtadır.

Yumurta, birçok tatlı tarifinde lezzet, kıvam ve dokuda önemli bir bileşen olarak kullanılır.

Yumurtaların tazeliği, pişirilen tatlıların kokusunu ve lezzetini etkileyebilir.

Aynı şekilde pişirme süresi ve sıcaklığı, kokusunu etkileyebilir. Yumurta aşırı pişirildiğinde veya yüksek sıcaklıklarda pişirildiğinde, kokusu daha belirgin olabilir.

Bu durum tatlinızda yumurta kokusu almanıza sebep olur; kimse bunu sevmez...

Özellikle kek ve revanide yaşanan yumurta kokusunu engellemek aslında çok basit.

Yumurta kokusunu azaltmanın en iyi yolu, taze yumurtaları kullanmaktır.

Yumurtalar ne kadar taze olursa, kokuları o kadar hafif olur.

Yumurtaları kullanmadan önce buzdolabından çıkarıp oda sıcaklığına getirin.

Oda sıcaklığında bekletilen yumurtaların kokusu daha az olur.

Yumurta kokusu genellikle yumurta beyazından gelir.

Yumurta sarısını kullanırken, beyazını ayrı bir kapta bekletebilir veya başka bir tarif için saklayabilirsiniz.

Tarifinizde vanilya özütü, limon kabuğu rendesi gibi kokuyu maskeleyebilecek malzemeler kullanarak yumurta kokusunu bastrabilirsiniz.

