



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YUMURTA

Hindi, kaz, ördek, tavuk gibi hayvanların yumurtaları yenebilirse de, tatlı ve pastacılıkta esas olarak kullanılan tavuk yumurtasıdır. Yumurta tatlı ve pastacılığın her bir bölümünde kullanılması zorunlu olan bir maddedir. Yalnız bu zorunluluk, bütün yumurta, yalnız sarısı ya da beyazı gibi yapılacak olan hamur veya kremanın çeşidine göre değişebilir. Tavuk yumurtalarının ağırlıkları 45 ilâ 70 gram arasında olup ortalaması 53 gramdır. 53 gram ağırlığındaki taze bir yumurtanın 16 gramını sarısı, 31 gramını beyazı ve 6 gramını da kabuğu oluşturur. Yumurtalar bayatladıkça, içlerinde bulunan suyun buharlaşması sonucu, ilk zamanlarda ağırlıklarından günde birer gram kaybetmek suretiyle boşalırlar. Bu nedenle ele ağır gelen yumurtalar taze demektir. Bileşimlerinde de yağlı maddelerden başka albümin ve demir bulunduğu gibi fosfatlı maddelerden de lâsetin vardır, bu madde yumurtanın esas kuvvetini teşkil eder. Bir de yumurtalarda taze ve bayatı ayırt işlemi vardır. Bu ayırmayı iki ayrı usulde yapmak mümkündür

Birinci usul: Yumurtalar içine, yüzde 10 oranında tuz karıştırılmış suya atıldıklarında : günlük iseler suyun dibine çökerler. 3-5 günlük iseler suyun ortasında kalırlar. Bayat olan yumurtalar da suyun yüzüne çıkarlar.

İkinci usul: Bir ampulün girebileceği bir kutunun altına 25 kuruş büyüklüğünde bir yuvarlak delik açtıktan sonra bir kordon aracılığıyla uzanan ampui bu kutunun içine sokmalı ve cereyanı açmalıdır. Sonra da yumurtaları kutunun altındaki küçük delikten sızan işığa tutarak muayene etmelidir. Yumurtalar saydam bir pembelik gösterir ve baş topaç kısımlarında hiç boşluk görünmez ise günlük, belli belirsiz bir boşluk varsa 3 - 5 günlük ve o boşluk ne kadar fazlaşırsa yumurta o oranda bayat demektir, içinde siyah lekelerle bulanıklık görülen yumurtalar ise kokmuş demektir. Bunlardan başka bir de taze olmalarına rağmen saman kokcn yumurtalar vardır., Bunlardan bir tanesi bile, herhangi bir hamur ya da kremanın içine karıştırılırsa, elde edilen pasta ya da kremayı güç yenilebi-lecek bir duruma sokabilir. Bu da yumurtaların talaş içinde muhafazası gerekirken, bazı köylülerin yumurtaları saman içinde saklamalarından ileri gelmektedir.

Bayat yumurtaların kullanılıp kullanılmaması durumuna gelince: Her ne kadar yumurtanın tazesini yararlı ise de, zorunlu hallerde bu gibi yumurtaları da kullanmakta bir sakınca yoktur.

