



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA SARISINI AYIRMAK İÇİN

Genellikle pasta ve börek yaparken yumurtanın sarısını akından ayrı kullanmanız gerekir. Yumurtayı altında bir kap olan, orta boy bir huninin içine kırarsanız, yumurta akı huniden akar, sarısı ise hunide kalır. Böylece kolaylıkla yumurta sarısını akından ayırmış olursunuz. Yalnız yumurtanın bayat olmamasına dikkat edin. Çünkü bu işlemi yaparken bayat yumurtanın sarısı patlayabilir.