



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAĞLIKLI YUMURTA SEÇMEK

Tüketiciler yumurta bozuk mu nasıl anlaşılır sorusunun cevabını sıklıkla araştırıyor. Yumurtaların tarihini kontrol etmek için bir başka yöntem de koklamaktır. Taze bir yumurta hafif kokar ve rahatsız edici kokusu yoktur. Bozuk yumurta keskin ve kötü bir kokuya sahiptir. Yumurtayı kontrol etmek için son yöntem kırmaktır. Kabuğunu kırduğınızda sarısı ve beyazı ayrı ayrı kontrol edebilirsiniz. Taze bir yumurtanın sarısı yuvarlak, beyazı ise sıvıdır. Bozuk bir yumurtanın ise sarısı yayılmış, beyazı ise yoğun bir şekilde toplanmış olabilir. Ayrıca kırılmış bir yumurtanın içinde bir leke veya kan görürseniz bu da bozuk bir yumurtanın belirtileri olabilir. Yumurtaların tarihlerini kontrol etmek aynı zamanda taze ve sağlıklı yumurtalar seçmek için de önemlidir.
