



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YUMURTALARIN ÇATLAMAMASI İÇİN

Yumurta haşlarken, zaman zaman suyun içinde çatlayabilir. Bunu önlemek için yapmanız gereken şey çok basit. Yumurtayı bir kepçe ya da kaşık içinde su dolu bir kabin içine koyarsanız, yumurtanın çatlamasını ve dağılmasını önlemiş olursunuz.
