



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YUMURTALAR ÇATLAMASIN

Yumurtalar haşlanırken, kaba çarpıp kabukları kırılabilir. Kabukları kırılan yumurtaların içinin suyla dolması, yumurtanın tadını bozar. Bunu önlemek için, yumurtaların sivri uçlarına iğneyle birer delik açın. Yumurtaların, haşlanırken kabuklarının kırılmasını önlemiş olursunuz.

---