



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTANIN PÜF NOKTALARI

Tazelik: Yumurdayı tuzlu soğuk suya batırır. Dibe çökerse taze demektir.

Kabuk: Pişirmeden önce yumurdayı yıkayın ya da tuzla ovun.

Isı: Yumurdayı pişirmeden birkaç saat önce buzdolabından çıkarın. Böylelikle pişerken kırılmaz. Eğer buzdolabından çıkarmayı unutursanız, yumurdayı elinizle ısıtabilirsiniz.
