



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTANIN TAZESİNİ ANLAMAK

Yumurtanın iri ve beyazı beğenilir. Bundan tavuğun cinsi iyi olduğu anlaşılır. Yumurtayı güneşe ya da karanlıkta lambanın yakınma ve ışığına sol elin üç parmak ucuyla tutunuz. Sağ elinizi yumurtanın üst tarafına siper edip, baktığınız noktaya ışığın gelmesini önleyiniz. Bu durum, röntgen aleti gibi yumurtanın içini tamamen gösterir. Yumurtayı da ağır bir düziye çeviriniz. Yumurta taze ise büsbütün olgun ve sarımsı saydam görürsünüz. Yumurtanın içinde saydamlıkla beraber, sivri tarafı değil, dip tarafında kabuğa değmiş olduğu halde para gibi bir leke görürsünüz. O leke yumurtanın tohumu olmakla beraber pek tazedir. Bu leke beyaz ve sinirimsi olup yumurtanın arasına bağlıdır. Bu leke, bütün yumurtalarda aynı büyüklükte değildir. Küçük olur, büyük olur, sert olur, hafif olur, fakat gün geçtikçe o nokta da kaybolur ve gün geçtikçe o noktada bir boşluk meydana gelir. Öyle ki üzerinden gün geçmiş olduğu anlaşılan yumurta bayattır. Yumurtanın boşluk ve saydamlığıyla beraber uçlarından başka etrafının bir noktasında gölge gibi siyahlık görülürse o yumurta haftalar ve sylvlarca kalmış olması dolayısıyla sarısı akının altına geçmiş olacağından en bayat yumurtadır, ki bozulmak zamanı yaklaşmış demektir.

Yumurta, su ile de yoklanabilir. 125 grâm tuzu 1 litre damıtlık su içinde eritiniz. Bugünün yumurtası ise suyun dibine iner. Çünkü yumurta ise suyun yüzüne çıkmak ister, üç ya da dört günlük ise suyun üstünde yüzer ve kaç günlük ise kabuğu o oranda suyun yüzünden yukarı durur.

Evcil hayvanların yumurtaları içinde en iyisi tavuk yumurtasıdır. Aşçılar ve hamurcular tavuk yumurtası kullanmayı yeğ tutarlar. Hindi, kaz, ördek yumurtaları da kullanılırsa da tavuk yumurtası daha iyidir.