



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTANIN RAF ÖMRÜ

Yumurtanın tarihini kontrol etmek, bozukluk belirtilerini fark etmek için çok önemlidir. Çünkü taze olmayan veya bozuk yumurtalar sağlığını ciddi şekilde tehdit edebilir. Bazı üreticiler, yumurtaların taze kalma süresini uzatmak için bazı teknikler kullanabilirler. Bu nedenle yumurtaların raf ömrü, ambalajında belirtilen tarihten daha uzun olabilir. Yumurtaların taze olup olmadığını kontrol etmek için en basit yöntem su testidir. Bu yöntem için bir kase dolusu su hazırlanır ve yumurtalar tek tek suya bırakılır. Eğer yumurta suyun dibine çökerse taze bir yumurta olduğu söylenebilir. Eğer yumurta suyun üstünde yüzerse bozuk olabilir veya tarihini geçmiş olabilir. Bu yöntem, yumurtanın tazeliğini kontrol etmek için en hızlı ve en kolay yöntemdir. Haşlanmış bir yumurta bozulmuşsa bazı işaretler belirgin hale gelebilir. Kötü koku, renk değişimi, kabukta çatlak ve sıvılaşmış yumurta beyazı bu belirtiler arasında yer alır.

