



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTANIN SAKLANMASI

Yumurtanın taze olup olmadığının anlamak için, 2 çorba kaşığı tuzu 500 ml suda eritin ve yumurtaları bu suya atın. Yumurta batarsa tazedir.

Yumurtalar raflara sivri ucu aşağı gelecek şekilde yerleştirilmelidir.

Yumurta, kendi kartonu içinde buzdolabında 5 haftaya kadar saklanabilir. Çünkü yumurta, kabuğu içine koku geçirebilir. Bunun için, açık olarak saklanması yerine, kapalı olarak saklanması koku almaşım engeller.

Yumurtanın sarısını buzdolabında, içine 1-2 çorba kaşığı sıvıyağ koyduğunuz ağzı kapalı plastik saklama kabı içinde 4 gün saklayabilirsiniz. Yumurta beyazı da plastik saklama kapları içinde 2-4 gün saklanabilir. Yumurta, katı haşlanmış olarak, kabuğuyla buzdolabında 8-10 gün saklanabilir.

Yumurta hiçbir zaman kabuklu olarak dondurulamaz. Ama kırılmış yumurta, yumurta beyazı veya sarısı, pişmiş yumurta sarılan dondurulabilir. İT Yumurta beyazı sıkıca kapadı bir saklama kabında dondurulmalıdır. Sadece yumurta sarısını veya kırılmış yumurtayı dondurabilmek için 1/8 çay kaşığı tuz veya 1 1/2 çay kaşığı şeker katabilirsiniz.

Donmuş yumurtayı ya buzdolabında ya da soğuk suyun altında çözebilirsiniz fakat hemen kullanmanız gereklidir.