



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA NASIL SAKLANIR?

Yumurtanın kabuğundaki gözenekler, yumurtanın hava almasına ve bir süre sonra da bozulmasına sebep olur. Bu sebeple, yumurtanın hava almayacak şekilde korunması lâzımdır.

Gazete kağıdı, kül ve talaşla saklama: Yumurtalar gazete kâğıdına sarılarak veya kül, talaş arasına konularak basit şekilde kısa bir zaman için saklanabilir. Bu maksatla tuz da kullanılabilir. Samanla da saklanabilir. Fakat yumurtaya saman kokusu sineceğinden tercih edilmemelidir.

Parafinle saklama: Parafin eritilir. Sonra, yumurtalar teker teker batırılır. Parafin donarak yumurtanın gözeneklerini kapar, yumurta böylece uzun zaman saklanır.

Soğukta saklama: Yumurta 0,5 ile 1 derece ısıda 6-8 ay dayanabilir. Daha soğukta, bozulmadan uzun müddet kalabilir.