



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTANIN SAKLANMASI

Yumurta; saman, kl, kum, kömür tozu, kepek gibi birçok Őeylerin içine gömülerek saklanırsa da en iyici kireci söndürerek boza kıvamına sokunuz. Bunu yumurtaların her yanma sürüp bütün nefes alacak deliklerini rtnz. Kireç kuruduktan sonra yumurta daha güvenle saklanabilir.