



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTANIN SARISI VE AKI NASIL AYRILIR?

Bunun için iki yöntem var:

İlk yöntem: Öncelikle yumurta üst kısmından dikkatlice kırılır, çıkan sıvı avuç içine alınır. Sarısı bir elden diğerine aktarılırken akının bir kâseye akması sağlanır. Sarısı da başka bir kâseye alınır.

Ellerini kirletmek istemeyenler için etkili olan ikinci yöntemde ise yumurta ortasından hafifçe kırılır, kabuğu ikiye ayrılır. Yumurtanın sarısı, eller yerine yumurta kabukları arasında dolaştırılır, akının bir kâseye akması sağlanır. Sarısı kabukta kalır.

