



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTANIN SATIN ALINMASINDA DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Yumurta satın alınmasında tazeliğe çok dikkat etmek lazımdır. Yumurta kabuğundaki deliklerden hava alarak bozulduğu gibi, bayatlamasına da sebep olur. Yumurtanın taze olup olmadığını anlamak için aşağıdaki işlemleri yapmak lazımdır.

- 1) Işıkla Muayene: Yumurta ışığa tutulduğu zaman parlak-sa taze, esmer, bulanık ve lekeli görünüyorsa bayattır.
- 2) Sallamakla Muayene: Yumurta bayatladıkça hava boşluğu fazlaştığından sallandıkça içi hareket eder ve ses gelir. Tazede bu hareket yoktur.
- 3) Tuzlu Suyu Muayene: Yumurta tuzlu suya atıldığında dibe çökerse taze, ortada durursa biraz bayat, üste çıkarsa yumurta fazla bayattır.
- 4) Ağırlığını Kontrol Etme: Taze yumurta ağır, bayat yumurta hafiftir. Çünkü yumurta bayatladıkça içindeki su buharlaşarak ağırlığını kaybeder.