



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTAYI YIKAMAYIN

Yumurta pişirirken yumurtayı asla yıkamayın. Uzmanlar yumurtayla ilgili uyardı

Yumurtaların yıkanmaması, birçok ülkede tavsiye edilen bir uygulamadır. Bunun nedeni, yumurtaların doğal bir koruyucu tabakası olan "bloom" olarak adlandırılan bir tabakaya sahip olmasıdır. Bu tabaka, mikropların yumurtanın içine girmesini engeller ve yumurtanın daha uzun süre taze kalmasına yardımcı olur.

Yumurtaların yıkanması, bu koruyucu tabakanın zarar görmesine neden olabilir. Yıkama işlemi, tabakayı çıkarmaya veya zayıflatmaya neden olabilir ve bu da mikropların yumurtaya girmesine izin verebilir. Ayrıca, yıkama işlemi sırasında yumurtanın kabuğunda çatlaklar oluşabilir ve bu da mikropların yumurtanın içine girmesine neden olabilir.

Bununla birlikte, bazı ülkelerde yumurtaların yıkanması gerektiği düşünülmektedir. Bu ülkelerde, yumurtaların yüzeyindeki mikropları öldürmek için özel bir yıkama işlemi uygulanır ve ardından koruyucu bir madde ile kaplanır.

Özetle, yumurtaların yıkanmaması, doğal bir koruyucu tabakanın korunmasına yardımcı olur ve mikropların yumurtanın içine girmesini engeller. Ancak, bazı ülkelerde yumurtaların yıkanması gerektiği düşünülmektedir. Bu nedenle, hangi uygulamanın doğru olduğunu belirlemek için yerel yönergeleri takip etmek önemlidir.

