

Mutfakta Pratik Bilgiler

18/10/2008 16:39 by yarenim

Sosislerin haþlanýrken çatlamasýný önlemek için piþirmeye baþlamadan önce, sosisleri birkaç yerinden delin.

Tavuk etinizin daha yumuþak, daha güzel kokulu ve daha lezzetli olmasý için piþirmeden önce tavuðu yarým limon ile iyice ovalayýn ve sonra tavuðun üzerine ve içine rendelenmiþ limon kabuðu koyun. Tavuk ya da dana etini piþirirken, piþirme suyuna birkaç damla limon sýkýn, hem daha kolay piþer, hem de daha lezzetli olur.

Patates haþlarken haþlama suyunun içine bir kaþýk margarin koyun patateslerin vitaminlerini kaybetmemiþ olursunuz. Ayný zamanda patatesler daha çabuk haþlanacaktır. Pilavýnýzý tekrar ? ?sýtýrken bir kabýn içine su koyup bu kabýn üzerine pilav tenceresi koyularak ýsý týlýrsa (yani ben mari usulü ýsýtýlýrsa) pilav taneli kalýr ve tazeliðini muhafaza eder.

Patates piþirirken suyuna bir kaþýk sirke konursa hem rengi sarý kalýr hem de daha lezzetli olur. Ýçkilere güzel tat ve görüntü vermek için buzunu dondururken buz kabýnın içine kiraz, nane yapraðý, yeþil zeytin vs. koyup dondurun. Çikolata sosu hazýrlanýrken içine biraz kahve konursa tadý çok daha hoþ olur.

Yemeðinizin tuzunu fazla kaçırdýnca tencereye bir tane çið patates atýn, fazla tuzu çekecektir. Domatesin kabuklarýný kolaylýkla soyabilmek için bir kaba koyacaðýnýz sýcak suda birkaç dakika tutmanýz yeterli. Ya da bir býçaðýn ters tarafýyla domatesin üzerine bastýrarak tüm yüzeyini tarayýn. Daha kolay soyulduðunu göreceksiniz.