

Mutfağınızda Zaman Kaybına Son!

19/02/2009 13:17 by yarenim

Mutfakta alı? ?maktan zevk alýyor ve orada olmak sizi mutlu kýlýyorsa , bu zamaný pratik bilgilerle daha da eđlenceli bir hale getirebilirsiniz..

Kavanozları Açarken

Cam kavanozların kapaklarını açmakta zorlandýđýnýzda, kavanozun altına sert bir ? ?ekilde vurmayı deneyin. Daha kolay açýldýđýný göreceksiniz.

Bayatlamýþ Ekmek

Bayatlamýþ ekmeđiniz var ve sizin o an deđerlendirecek yeriniz veya fikriniz yoksa ekmeđi mutfak robotunda ekip galeta unu haline getirin. Dondurucuya koyun ve istediđiniz zaman kullanýn.

Taze Ekmek Keserken

Taze ekmek keserken paralaný r. Eđer ekmeđi daha düzgün ve kolay kesmek isterseniz, ekmek bý ađýnýzý kaynar suya sokup biraz bekletin ve zaman kaybetmeden kurulayıp ekmeđi dilimleyin. Bu iþlemi ne kadar sýklýkla yaparsanız bařarı ? ?ansýnýz o kadar artar.

Açýlmayan Kavanoz Kapakları

Açmayı bařaramadýđýnýz kavanoz kapaklarını, kavanozun kapak kýmýný sýcak suya batýrýp biraz bekleyerek, bir bez yardýmýyla kolayca açýn.

Kararan Meyveler

Kabuklarını soyduğunuz meyvelerin kararmasýndan pikayetiyseniz, kararmalarını önlemek için limonla ovmayı deneyin.

Pörsümüþ Domatesler

Uzun süre bekleyen domatesler zamanla su kaybına uđrayarak pörsür ve güzel görünümünü kaybeder. Bu domatesleri tuzlu su dolu bir kabýn içine koyarak yarým saat kadar buzdolabýnda bekletirseniz, eski güzel görünümlerine tekrar kavu? ?acaklardýr.

Patates Soyarken

Patatesleri daha kolay soymak istiyorsanız, soymadan önce 10 dakika sýcak suda bekletin.

Bařka bir yöntem olarak da bulabýk teli kullanabilirsiniz. Patatesleri soyarken üzerini bulabýk teli yard? ?mýyla ovuþturun. Kolayca soyulduđunu göreceksiniz.

Jöleyi Kalýbýndan ýkarmak

Hazırladığınız jöleyi tek parça halinde kalıptan çıkarmak için, pişirmeden önce kalıbın suyla yıkayıp, içine bitkisel yağ sürün.