

Eğer Balığı sütte bekletirseniz....

Kızartma yapmadan önce işine yarayacak çok önemli sekiz partik bilgi... Bunlardan en dikkat çekenini ise balığı kızartmadan önce süte batırmak ve patlıcanları ise kızartmadan önce üzerlerine şeker serpmek....

Yayın Tarihi : 19 Kasım 2018 Pazartesi (oluşturma : 3/24/2019)

Pratik ve lezzetli oluşuyla hemen hemen herkesin mutfağında yaptığı bir yemek pişirme türüdür kızartma. Sebzesi, eti, tavuğu, balığı, hamuru... Çeşitleri sıraladıkça uzar gider. Her ne kadar sağlıksız olsa da kızartma yapmaktan vazgeçemeyenlerdenseniz kalemi kağıdı hazırlayın, sizler için önemli notlar paylaşacağız..

Kızartma yağını ikinci kez kullanmak istiyorsanız içinde kalan bir önceki artıklardan kurtulmak için süzgeçten geçirin. Böylelikle temiz bir yağ elde edeceksiniz

Balık gibi ağır kokulu yiyecekler pişirdiğinizde tavayı yıkamadan önce soğuk sudan geçirin. Sonrasında yıkayın. Koku çok daha hızlı bir şekilde yok olacaktır

Kızartılan ürünlerin fazla yağ çekmemesi için tavayı çok fazla doldurmayın. Ürünleri parça parça pişirebilirsiniz.

Kızartma yaparken yağın sıçramaması için tavaya öncesinde bir fiske tuz atın. Bu durum sizi olası kazalardan koruyacaktır.

Patlıcanı kızartmadan önce üzerine şeker serpip bekletirseniz, kararmasını ve fazla yağ çekmesini önlemiş olursunuz

Nar gibi kızarmış bir tavuk yapmak istiyorsanız bunun için tavuğun üzerine tuzlu su sürebilirsiniz

Daha lezzetli ve çıtır çıtır kızarmış balık yapmak için, balıkları yıkayıp kuruladıktan sonra önce süte sonrasında una batırarak kızartabilirsiniz.

Yeni kullanacağınız tavanın kızartma yaparken yiyeceklere yapışmaması için öncesinde sirkeli suyla kaynatın, bu işlem tavaya yiyeceklerin yapışmasını önleyecektir.

Kaynak: Ahaber

Bu dökümanı orjinal adreste göster
Eğer Balığı sütte bekletirseniz....