

KIZARTMA KOKULARINA KARŞI ÖNLEMLER



Evde kızartma yapmak, özellikle sonrasında bıraktığı kokular çoğu insanın can sıktığı noktayı oluşturuyor. Kızartma çoğu insanın yerken zevk aldığı yiyecek türleri arasında yer alır. Ancak kızartmayı yaptığınız da zaman zaman kokunun gün boyunca, hatta birkaç gün süren koku olarak dönüş sağladığı da ayrı gerçektir. İşte oluşan bu durumu ortadan kaldırmak mümkündür. Bu sağlamak içinde ev de kızartma yaparken izlenecek birkaç adımla bu kokuların oluşmasını önleyebilir, oluşma sonrasında doğal yöntemlerle ortadan kaldırabilir ve kızartma yeme zevkine doyabilirsiniz.

Evde Kızartmaya Karşı Alınacak Önlemler;

Kızartmaya başladığınız andan itibaren oluşacak kokular sizi tedirgin edebilir. Ancak evde her zaman bulunan malzemelerle kokunun giderilmesi konusunda kolayca işlem yapabilirsiniz. Evde yapılacak başlıca yapılacaklar arasında listedeki adımlar sizlere yardımcı olacaktır.

1. Dilediğiniz besini kızarttıktan sonra ortaya çıkan kokunun kalıcı olmasını önlemek için ağız açık geniş tencere içerisinde yarım su bardağı sirkeyi ve yarım limonu bir su bardağına ekleyerek ocakta kaynatmanız kokunun sinmemesine yardımcı olacaktır.
2. Kızartma sonrasında boş tava içerisine bir paket vanilyayı ekleyin, kavurmaya başlayın kavurma sayesinde ortama yayılan mis koku kızartma kokusundan eser bırakmayacaktır.
3. Her evde kolaylıkla bulunan siyah çayın toz halini tava içerisinde kavurun. Dumanlar çıkmaya başladığını gözlemlediğiniz zaman kapatın. 10 dakika bekletin, sonrasında ortaya çıkan kokular, kızartma kokusunu bastıracaktır.

4. Kızartma yaptığınız tava ya da tencere içerisinde ki yağa bir tutam defneyaprağı eklemeniz kızartma kokusunun bastırılmasına yardımcı olacağı gibi, kızartmaya da ayrı lezzet verecektir.
5. Kızartma yağına kızartma işlemine başlamadan önce bir tutam maydanoz eklemeniz de yine kötü kokuların oluşmasına engel olacaktır.
6. Kızartma kokusuna iyi gelen diğer adım ise mum yakmaktır. Kızartma işlemine başlamadan önce tavanın yanına birkaç tane mum yakmanız kokunun yayılmasına engel olacaktır. Mumların siz yemek yiyene ve sonrasına kadar yanmasında fayda vardır.

Kızartma sonrasında bir tencere su kaynatın. Kaynayan tencerenin altını kapatın. Kayar su içerisine 1 adet limonu ve birkaç tane çubuk tarçın bırakın. Oluşturduğunuz karışımı ağzı açık olarak bekletin. Bekleme sonrasında kötü kokuların oluşmasında engel olduğunu göreceksiniz. Kızartma sonrasında kullandığınız tavayı bekletmeniz de kokuların yayılmasında büyük etkeni oluşturur.