

Yemek Hazırlarken de Ölçüm Yaparız

Yemek tariflerinde bir yemeği yapmak için gerekli malzemeler yazar. Malzemelerin hangi sırayla ve nasıl konulacağı da belirtilir. Ama en önemlisi, malzemelerin hangi miktarlarda konulacağı bilgisidir. Kısacası, yemek yaparken de ölçüm yaparız!

Senin için nefis bir tarif hazırladık: "Meyve Sefası". Malzemeleri tarifteki kadar ölçüp doğru miktarlarda kullanırsan çok lezzetli bir yiyecek hazırlayabilirsin.

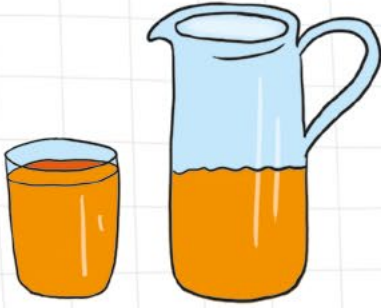
MEYVE
SEFASI

Malzemeler

- Evde sıkılmış portakal suyu
- Yoğurt
- Bal
- Limon suyu
- Muz
- Nar



1 su bardağı portakal suyunu derin bir kaba koy.



1 yemek kaşığı bal ekle.

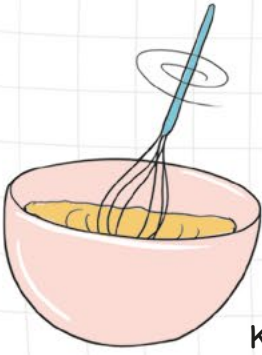


Yarım su bardağı yoğurt ekle.



2 çay kaşığı limon suyu ekle.

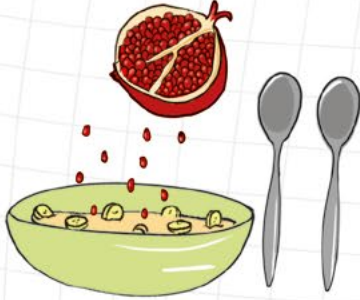




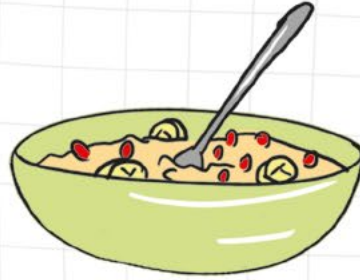
Karıştır.



Kaseye aktar, içine
7 dilim muz ekle.



2 yemek kaşığı nar
tanesi ekle.



Azıcık karıştır ve işte hazır.
Afiyet olsun.

Dilersen portakal suyu
yerine nar suyu ya
da greyfurt suyu da
kullanabilirsin.

Bazı tariflerdeki sıvı
maddelerin miktarını ölçü
kabıyla ölçmek gerekebilir.
Bu cam kapların üzerinde ölçü
çizgileri vardır. Ölçü çizgileri,
kabin içinde kaç mililitre sıvı
olduğunu gösterir.

Bu kabin içindeki suyun
seviyesi 400 mililitre
çizgisine kadar gelmiş.
Yani kabin içinde 400
mililitre su var.

