



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PASTA YAPIMININ PÜF NOKTALARI

Yüzde yüz başarılı olmak için pasta yapmadan önce aşağıdaki ayrıntıları gözönüne alın.

Herhangi bir hatayı önlemek için tarifi iyice okuyun.

İyi kalite malzemeye önem verin.

Bütün malzemeleri tartın, verilen ölçülerden sapmayın. Hamurun gerektiği gibi olması ölçülere bağlıdır.

Pasta yapımı için gerekli unu iyice eleyin. Elenmiş un ile yapılan hamur daha kolay işlenir.

Kalıbı fırına koyduktan sonra fırının kapağını açmaktan kaçınin. Mayalı ve pandispanya türü hamurlar hava akımından çok çabuk etkilenir.

Gazlı fırınlarda teneke ya da alüminyum kalıpları tercih edin. Elektrikli fırınlarda koyu renkli, çelik kalıplar kullanın.

Teflon kalıplar hamurun yapışmasını önler.

Pasta kalıplarının iyice kapanmış olmasına dikkat edin. Tam kapanmayan kalıpların altına folyo yerleştirin. İyi kapanmamış kalıpların kenarlarından sızan hamur fırında yanar ve oluşan duman pastanın tadını bozar.

Pişer pişmez pastayı kalıptan çıkarın ve bir ızgaranın üstüne alın, böylece pastanın nemlenmesini önlemiş olursunuz.

Torba ile garnitür yaptığınız zaman hızlı çalışın, uzun süre duran şanti ısınır ve sıvılaşır.