



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇIRPILARAK HAZIRLANAN HAMUR TATLILARI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar:

Çırpılarak hazırlanan hamur tatlıları fırında pişirilir.

Pişirme esnasında hamurun üzeri sertleşinceye kadar fırının kapağını açmamaya dikkat edilmelidir.

180 °C de önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

Bazı yörelerde yoğurt tatlısı kaşıkla kızgın yağda kızartılarak hazırlanır.

Şurup Kullanma:

Çırpılarak hazırlanan hamur tatlılarının şurupları kıvamlı şuruptur.

Kıvam olarak pişirilerek yapılan hamur tatlılarının şuruplarından daha kıvamsız olup, mayalı hamur tatlılarının şuruplarına göre de daha kıvamlıdır. Ancak her iki şekliyle de kullanılabilirler.

Pişirilen hamur fırından çıktıktan sonra şurup ılık olarak ilave edilmelidir.

20-30 dakika hamurun şurubu çekmesi için yeterlidir.

Süsleme ve Servise Hazırlama:

Portakal sosu ve diğer meyve sosları

Çikolata parçacıkları

Krema

Krem şanti

Çeşitli karamel çubukları

Meyve şekerlemeleri

Kıyılmış Antep fıstığı, badem, fındık ve hindistancevizi kullanılabilir.

Saklama Süresi ve Isısı:

Bu yöntemle hazırlanan hamur tatlıları 3-5 gün içerisinde tüketilmelidirler. En uygunu taze olarak tüketilmeleridir.