



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARIN ÖZELLİKLERİ

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

Bu pastaların esası yumurta, şeker ve un karışımıdır.

Bu karışım iki ayrı yöntemle hazırlanabilir. Birinci yöntemde şeker tüm yumurta ile birlikte çırpılabildiği gibi ikinci yöntemde şeker sadece yumurta akı veya sarısı ile çırpılabilir. Yumurtanın bütünü, şekerle çırpma teli kullanılarak çırpılacaksa yumurta tenceresinde veya içi yuvarlak bakır ya da çelik bir tencerede hafif ateş üzerinde çırpılarak iyice koyulaştırılır. Daha sonra diğer gereçler ilave edilerek hamur hazırlanır.

Yumurtayı çırpma teli kullanarak çırpmak hem zaman hem de enerji kaybına neden olur. Elektrikle çalışan ev ve sanayi tipi mikserleri kullanmak zaman ve enerjiden tasarruf sağlar.

Bu hamurdan yapılan kekler, pastalar gösterişli hacimlerinin yanı sıra oldukça da hafiftirler. Yapımı da diğer pasta hamurlarına göre daha kolaydır.