



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARIN PASTACILIKTA YERİ

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

Bu yöntemle hazırlanan hamurlar besin değeri açısından enerji değeri yüksek olan karbonhidratlı yiyecekler grubuna girer.

Bu yöntemle hazırlanan hamurlar daha çok kekler, pandispanyalar ve yaş pastaların (gatoların, ruloların, batonların) hazırlanmasında kullanılır.

Bu hamur türü, pastaların ana hamurudur. Hemen hemen piyasadaki bütün pasta ve kekler bu hamur çeşidiyle hazırlanır.

Pasta ve kekin daha lezzetli olması hafif olması bakımından önemlidirler.

Çırpılarak hazırlanan hamurlardan elde edilen ürünler; görünümü ve lezzeti açısından herkes tarafından sevilerek tüketilen yiyeceklerdendir.
