



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOCUKLAR İÇİN EV BİÇİMLİ PASTA

Zencefilli Çörek için:

150 gr tereyağı ya da margarin

150 gr şeker

1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

100 gr pekmez

2 yumurta, hafif çırpılmış

300 gr un

2 çay kaşığı kabartma tozu

1 yemek kaşığı zencefil

Üstü:

6 yumurta akı

1,8 kg şeker, elenmiş,

Süsleme:

Değişik tür şekerler; bisküviler, pastiller, gümüş renkli şekerler, küçük bisküviler v.s.

Önce evin duvarlarını ince karton ya da kalın kağıttan kesin. 11 x 20 cm. iki yan duvar, 11x13 cm. diğer iki duvar, her iki yanda 8 cm. boyunda iki adet üçgen, 11 x 23 cm. boyutunda iki adet dikdörtgen de çatı için.

Tereyağı ile şekeri krem haline gelene dek karıştırın. Limon kabuğu rendesi, limon suyu ve pekmezi katın ve iyice karıştırın. Yumurtaları da ekleyip çırpın. Un, kabartma tozu ve zencefilli elekten geçirip krem halindeki karışıma ekleyin. Hazırlanan hamuru hafif unlanmış bir yüzeye koyup düzgün hale gelene dek yoğurun.

Açılmayacak kadar yumuşaksa, sertleşmesi için yağlı kağıda sarıp buzdolabında bir saat kadar bekletin. İkisi diğerlerinden biraz daha büyük olması koşuluyla hamurunuzu 6 parçaya bölün. Bunlardan 4 adetini kağıt ya da kartondan kestiğiniz evin duvarlarına yaklaşık olarak uyacak boyda açın. Kağıt ya da karton kalıbınızı hamurun üstüne yerleştirip, hamuru eş büyüklükte parçalara kesin. Karton ya da kağıt kalıbı alıp, kestiğiniz hamur parçalarını yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Kalan iki büyükçe parçayı da eş yöntemle çatı için kesin. Kesmeleriniz sırasında kenarlardan artan hamur parçalarından insan, hayvan, çiçek örneği değişik biçimlerde bisküviler yapıp, aynı tepside pişirebilirsiniz. Orta ısıdaki fırında, hamurunuz kızarana dek ya da 10 dakika pişirin. Birkaç dakika tepside beklettikten sonra tepside alıp, sertleşmesi için bir gece bekletin.

2 yumurta akını çırpıp, azar azar, şekerin üçte birini ekleyin. Şekeri karıştırmanız sırasında karışımın düzgün ve sıvırlıklar oluşturacak kıvamda kalması için özen göstererek çırpmanızı sürdürün. Bir tepsiye, hazırlanan karışımdan duvarların dik durmasını sağlayacak kadar dökün ve 1 yan duvarların ucunu bunun içine yerleştirin. Gerekirse, karışımdan duvarlara destek yapın. Küçük duvarları alıp her iki yanlarına da karışımdan sürdükten sonra yerlerine yerleştirin. Dört duvarı da bu yöntemle yerlerine yerleştirdikten sonra, çatıyı yerleştirmek için hiç olmazsa iki saat beklemelisiniz. Bu arada karışımın kurumaması için üzerine nemli bir bez örtün. Duvarların üst kenarlarına karışımdan bolca koyun ve çatıyı yerleştirmeye girişin. Saçakları oluşturması için çatı kenarlarının duvarların üstünden aşması gerekir. Çatının iki parçasının tepede birbirlerine yapışması için yine hazırladığınız karışımdan koymanız gereklidir.

Evin üstünü süslemek için, kalan yumurta aklarını çırpıp şekeri ekleyerek yine koyu bir karışım hazırlayın. Evin kapı ve pencerelerini yapmak için kullanacağınız bisküvi ve kurabiyeleri bu karışımla yapıştırın.

Krema; torbanıza küçük ve dar bir uç takarak kalan karışımı pencerelerin, saçakların üzerlerine sıkın. Masaya götürmeden önce, tüm evin üzerine biraz şeker serpiştirin.