



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRIN TEPİLERİ

Kalıplara konan bütün kek, tart, madelen, veya benzeri hamurlar fırın ızgarası üzerine konmalıdır. Bazen yumuşak hamur veya sulu hamurlar rulo pastalar tepşiler içerisinde pişirilmesi gerekir. Fırın tepşileri emaye, paslanmaz madenden olmalıdır. Tepşilerde pişirilen hamurlar, tepşilerin yan taraflarından 5 cm.'lik hava çeyanı için boş bir yerin kalması şarttır. Kenarlı tepşiler uygun görülmektedir.
