



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PİŞİRME USULÜ

Fırın ısısını iyice tesbit ettikten sonra kalıp ya da fırın tepsisindeki hamurları daima fırının orta kısmına sürmeli ve bunlar fırına sürüldükten sonra hamurların küçüklük ya da büyüklüklerine göre fırın kapağını 8 ilâ 15 dakika kadar hiç açmamalıdır. (Bu müddet içinde, fırın kapağı açılırsa içeriye soğuk hava gireceğinden, henüz kabarmaya yüz tutmuş olan hamurların düşmesine, yani büzüşmesine, hatta tıkız kalmasına sebebiyet verilmiş olunur.) Tesbit edilen zaman geçtikten sonra pek sık olmamak suretiyle, hamurların yanmamaları için bunları arada bir yoklamak daima yararlıdır. Bir de fırın ısısını bir müddet üstten ve bir müddet de alttan vermek suretiyle hamurları pişirme yararlıdır. Isı daima alttan verilerek pişirilen hamurların alttan görülemeyeceği için, bunların pişip pişmediklerini saptamak mümkün olmaz. Sonra herhangi bir dikkatsizlik ya da havagazı fırınlarında ısıнын birdenbire artması yüzünden kısa bir zamanda hamurların üstleri fazlaca sararırsa bunların üstlerine hafifçe ıslatılmış bir kâğıt yaymak suretiyle hamurları pişirmeye devam etmelidir. Hamur piştikten ve soğuduktan sonra fazla sararmış ya da siyahlaşmış olan kısımlarını gayet ince bir rende ile rendeleyerek; o siyahlıkları gidermek de mümkündür.