



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRANSIZ PASTALARI

Fransızlar, bizdeki ağıdalı hamur işlerinin ağırlığına mukabil, hafif hamur nevilerinden bulunan pastaları (gatoları) ve benzerlerini tercih etmişlerdir.

Çok güzel şekiller altında vücuda getirdikleri pastaları makbul bir tarzda; kremalarla, çikolâta, kestane, badem ezmeleri; diğer fondanlarla ve fıstık ve üzümle süslemeyi bilmişler ve ayrıca, elma, kayısı, erik, çilek ve vişne gibi meyvaların peltelerinden = marmelade'larından istifade etmişlerdir.

Bizde; kokulu Gümüşhane elmaları, Malatya kayısıları, Amasya erikleri, Arnavutköyü çilekleri ve Yarımcanın kiraz ve vişneleri meşhur olduğu gibi Avrupalılarca da (Reine Claude) dedikleri (frenk eriği) ve Myrobolan adı verilen Hint erikleri meşhurdur.

Bildiğimiz hamur tahtaları ve oklavalarından başka, bu imalâtı kolaylaştıracak, çeşit çeşit kalıplar da meydana getirmişlerdir.
