



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMUR İŞLERİ İLE PÜF NOKTALARI

Kek hamurlarına kabartma tozunu unu koyduktan sonra koyun.

Limon veya portakal kabuğu kullanacaksanız hamura en son bunları ilave edin.

Kakaolu kek veya kurabiye yapacağınız zaman unla kakaoyu önceden harmanlayın.

Hamurunuzu yapmaya başlarken aynı anda fırını çalıştırın ve derecesini ayarlayın. Doğru pişirme için fırın sıcak olmalı.

Mayalı hamurların üzerini mutlaka örtün. Hamur açıkta veya soğukta kaldığında asla mayalanma gerçekleşmez.

Hamur yoğururken asla plastik eldiven kullanmayın. Ellerinizi güzelce sabunlu su ile yıkayıp kurulayın ve hamuru çıplak elle yoğurun ki hem hamurun kıvamını hissedin, hem de elinizin ısısından malzeme faydalansın.

Yumurta bozuk çıkabilir. Önce bir kaseye kırıp sağlam olduğundan emin olun.

Pirinç unu, pudra şeker, nişasta gibi malzemelerinizi nemden ve ıstıdan uzak bir ortamda saklayın.

Hamur işinde kullanacağınız bütün malzemeler oda sıcaklığında ve aynı ıstıda olmalı. Yumurta, yağ, süt, yoğurt gibi malzemenizi yarım saat önceden buzdolabından çıkarın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 08.04.2024