İYİ BİR TATLI YAPABİLMEK İÇİN

İster undan, hamurdan, ister daha başka yiyecek maddelerinden yapılsın, tatlıların hazırlanışında gözetilecek bazı noktalar vardır. İyi yemek yapabilmek için nasıl kullandığımız malzemeye, yapılış şekline dikkat edersek, tatlı yaparken de, başarılı olabilmek için, bazı hususların üstünde titizlikle durmak gerekir.

Sütlü tatlılarda, inek, koyun, hele manda sütü kullanılırsa süt kaynatılırken dibinin tutmaması için bir tahta kaşıkla tencerenin dibini kazırcasına karıştırmak ister, yoksa, tatlıda bir yanık kokusu meydana gelir. Bir de, bayatlıyarak tuhaf bir koku peyda eden nişasta ve un kullanılmamaya dikkat etmelidir. Bunlar tatlının hem lezzetini hem de kokusunu bozar.
Yassı kadayıf tatlılarının lezzetli olabilmeleri için beyaz undan yapılmış olanları tercih edilmelidir. Esmer undan hazırlanan kadayıflar kayış gibi sert olur.
Ekmek kadayıfı hamurlarının düzgün, her yanının aynı kalınlıkta olması şarttır. Bir yanı kalın, bir yanı ince olan hamurların pişince kalın kısımları daha sulu tatsız, ince kısımları ise lüzumundan fazla ağdalı olur. Alırken bayat olmamalarına da dikkat etmelidir. Çünkü bayat ekmek kadayıfı hamurları ıslatılınca dağılır.
Tel kadayıfının pişirilince tel tel olması için. beyaz telleri, hamursuz olmalıdır. Kadayıfların ne çok yaş ne de çok kuru olmamasına dikkat edilmelidir. Bunlarda dikkat edilecek bir husus da yağ miktarıdır. Tel kadayıf bol yağda pişirilmelidir. Yağın kalanı tatlı piştikten sonra, süzülerek alınıp bir başka tatlıda kullanılabilir. Az yağda pişen kadayıf, fırında az kalırsa lâpa gibi ezik, çok kalırsa sert olur.
Baklava için kullanılacak yağ eritilirken üzerinde meydana gelen köpük delikli kepçe ile alınmalıdır. Eritilmemiş, üzerinde biriken köpüğü alınmamış yağ konan baklavaların üzerinde, siyah lekeler meydana gelir.
Pandispanya, revani gibi tatlıları yaparken çırpılmış yumurtalara un, ya da irmik kattıktan sonra bunlar, iyice birbirinin içinde eriyinceye kadar tahta kaşıkla karıştırılmalıdır. Madeni kaşıkla karıştırılan revâni, pandispanya hamurları sulu bir hal alırlar. Yalnız gereğinden fazla da kanştırılmamalıdır. Pişerken istenen şekilde kabarmazlar.
İyi bir tath yapmak için ölçülere de son derece dikkat etmek lâzımdır. Fincanla ölçülen malzemeler, fincana konduktan sonra, masaya hafifçe vurularak, ölçünün tam olmasına dikkat edilmek lâzımdır. Ölçü tam olmazsa tatlı bozulur.

© lezzetler.com tarif no:62340 • adı:İYİ BİR TATLI YAPABİLMEK İÇİN • gönderen:süpernova • indirme tarihi:21.05.2024 - 17:27