



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEK HAMURUYLA PASTA HAZIRLANMASI

Kek hamuru, çarpılarak yapılan hamurlar grubuna girmektedir. Bu gruptaki hamurlar iki şekilde hazırlanmaktadır:

1 Basit kek veya basit pandispanya hamuru şeklinde hazırlananlar.

2 Savayer pandispanyası şeklinde hazırlananlar. Birinci şekilde; yumurta, ekerle çarpılarak yapılır.

İkinci şekilde ise; yumurta sarıları ile akları ayrılıp, ayrı ayrı işleme tabi tutulur.

Her iki hamurun hazırlanması aşağıda ayrıntılarıyla izah edilmiştir. Her iki hamur da, pastanın ana hamurudur.

Pastaları yazarken hamurun yapılışını ayrı ayrı yazmayacağım. Sadece hamuru nasıl pasta haline getireceğiz, onu yazacağım. Sizler, pastanın yapılışında hangi hamur kullanılmışsa onu okur, hamurunuzu hazalarsınız. Her pastada aynı hamurlar kullanıldığından, lüzumsuz tekrarları önlemek için bu yolu seçtim.

Hamur için gerekli olan yumurta, tozşeker ve un hesabı şöyledir:

1 adet yumurta için 25 gr. tozşekere (1 çorba kaşığı).

30 gr. una (1 çorba kaşığı) ihtiyaç vardır.

10 adet yumurtadan aşağı yukarı 25-30 cm. apında 4 parmak yükseklikte bir pasta hazırlanır.

15 yumurtadan iki katlı bir pasta yapmanız mümkündür.

10 yumurtalık miktarı 15-20 cm. apında bir kalıba, 5 yumurtalık miktarda 8-10 cm. apındaki bir kalıba döküp ayrı ayrı piştikten sonra soğuyunca üst üste koyup gösterişli bir pasta yapabilirsiniz.

Bu miktarları artırarak ve kalıp kullanarak 3, 4, 5... katlı düğün, nişan veya diğer özel günler pastaları yapılır.

Bunları bir kalıp yaptırarak sizler de evde yapabilirsiniz.

Pasta hamurlarının hazırlanması ve pişirilmesi kekler gibidir. Bu hamurları hazırlamadan önce, kek hamurlarının hazırlanışını okursanız, pasta hamurunuz çok güzel olur.