



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAYALI HAMURLA HAZIRLANAN KURU PASTALAR HAKKINDA

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

### Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar:

Ürüne şekil verildikten sonra bir süre beklenerek kabarması sağlanmalıdır.

Fırın önceden ısıtılmalıdır.

Isıtılmış fırına ürün konulduğunda ilk 15-20 dakika fırın kapağı açılmamalıdır.

Mayalı hamurların daha iyi kabarması isteniyorsa fırın içerisine dayanıklı bir kap içerisinde su konularak fırın içerisinde oluşacak nem oranı artırılır, bu hamurların daha kolay kabarmasına ve süngerimsi yapı kazanmasına yardımcı olacaktır.

Mayalı hamurlar çok fazla kurutulmadan pişirilmelidir.

Teflon, saç vb. gibi araçlarda mayalı hamurların pişirilmesi gerekiyorsa, hamurun önce bir yüzü iyice piştikten sonra diğer yüzü pişirilmelidir. Hamurun sık sık çevrilerek pişirilmesi sertleşmesine neden olur.

Mayalı hamurlar yağda kızartılacaksa, yağ miktarı hamurun üzerini örtecek veya yarısını geçecek oranda olmalıdır.

Mayalı hamurlar soğuk veya ılık (38 °C'nin altında) yağ içerisine konularak kızartılmalıdır.

### Pişen Üründe Aranılan Özellikler:

Mayalı ürünler çok az veya fazla pişirilmemelidir. Az pişirmede hamur içi çiğ kalabilir. Çok pişirmede ise hamurun kabuk kısmı çok fazla sertleşeceğinden istenilen özellikte bir ürün elde edilemez.

Pişen ürün çok kuru olmamalıdır.

Rengi koyu pembeye yakın bir kahverengilikte olmalıdır.

### Süsleme ve Servise Hazırlama:

Süsleme genellikle susam, çörekotu vb. kullanılarak fırına konulmadan önce yapılır.

Bazı türleri pişirildikten sonra süslenebilir. Sakallı diye adlandırılan küçük sandviçler piştikten sonra içlerine maydanoz ve peynir kullanılarak süslenir.

Yağda kızartılarak hazırlanan ürünlerin üzerine piştikten sonra pudra şekeri serpilir (tombul pasta). Ürün fazla soğumadan pudra şekeri serpilmelidir. Ancak ürünün tamamen soğuması pudra şekerin hamur tarafından tutulmasını engeller.

Mayalı ürünler pişirildikten sonra soğutulup hemen servis edilmelidir.

Mayalı ürünler sıcakken kesilmemelidir. Kolaylıkla ufalanır, hamurlaşabilir.

Mayalı ürünler servis edileceği gün pişirilmelidir. Bu tip hamurlarda gözenek sayısı fazla olduğundan nem kaybetme dolayısıyla bayatlama hızı daha fazladır.

### Saklama:

Mayalı ürünler soğuduktan sonra hemen servis edilmeyecek ise nem kaybı önlenecek şekilde paketlenerek saklanmalıdır.

Mayalı ürünler sıcak iken paketlenirse bileşimindeki yüksek nem oranı nedeniyle kolaylıkla küflenir.

Mayalı ürünlerin uzun bir süre sonra servis edilmesi gerekiyorsa soğuk serin ve 6-10 °C'nin altında olan yerlerde bekletilmelidir.