



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖY HAMURUNDAN HAZIRLANAN KURU PASTALAR

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

Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar:

Tepsiye yerleştirilip pişirmeye hazırlanan ürünler soğuk bir yerde dinlendirilerek pişirilirse sonuç daha iyi olur.

Milföy hamuruyla hazırlanan ürünler sıcak fırına (önceden ısıtılmış) konulmalıdır.

Ürünlerin büyüklük ve küçüklüklerine göre pişirme süresi 20-30 dakika olmaktadır.

Milföy hamuru fırında pişirilirken, çatalla bir kaç yerinden delinmesi gereklidir (hamurun daha iyi kabarması için).

Pişerken kabarma sırasında kaydıkları için (yağ nedeniyle) yaprak şekilleri bozulur. Bunu engellemek için kenarların birkaç yerine kürdan batırılırsa şekilleri korunmuş olur.

Pişen Üründe Aranılan Özellikler:

Milföy hamurundan hazırlanan ürünlerde, piştikten sonra aranılan en önemli özellik güzel ve düzgün bir şekilde kabarmış olmasıdır.

Katlar belirgin bir şekilde görülmelidir.

Kabuk kısmında çatlaklıklar ve dökülmeler olmamalıdır.

Şekli düzgün olmalıdır.

Süsleme, Servise Hazırlama ve Saklama:

Bu ürünlerde süsleme genellikle pişirmeden önce yapılır.

İstenirse servis tabağına alındığında ilave süsleme yapılabilir.

Çay saatlerinde servis edilebileceği gibi yemeklerle birlikte de servis edilebilir.

Hazırlanan ürünler serin, nemsiz ortamda hava almayacak şekilde saklanmalıdır.

Hamurlar ürüne dönüştürülmeden saklanacaksa kısa süreli buzdolabında, uzun süreli derin dondurucularda saklanabilir.