



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANDİSPANYA HAZIRLAMANNIN PÜF NOKTALARI

Una kakao, ya da tarçın katıp hepsini harmanlayarak pandispanya yapmak isterseniz, un miktarını kattığınız tarçın, kakao kadar azaltmalısınız.

Yumurtalara badem gibi şeylerle un katıldığı zaman ya tahta kaşıkla, ya da emaye bir kepçeyle karıştırılmalıdır. Madeni kapakla, kepçeyle karıştırılan pandispanya hamurları kabarmaz.

Pandispanya yaparken, yumurtalara katılan un, yağ yalnız halloluncaya kadar karıştırmak, hiç bekletilmeden hemen kalıba dökülüp fırına konmalıdır.

Rulo hamurları pişerken üstü kızarır kızarmaz, hemen fırından çıkarılmaz, Kurut tul ursa, sonra kremanın üstüne rulo olarak kıvrılıp sarılmaz kırılır

Hamur fırından çıkar çıkmaz, içine konacak olan malzeme konup, kağıdından çıkarılarak hemen kıvrılıp rulo yapılmalıdır. Bekletilirse yine kıvrılmaz, kopar.

Pasta yaparken hamuru kalıba kaşıkla boşaltmanız gerekiyorsa kaşığı sıcak suya batırarak ıslatın. Sonra pasta hamurunun içine sokup alın. Böyle olunca hamur kaşığa yapışmaz, kalıba kaşıktan daha kolay kayar.

Pasta hamurları hangi hararete pişecek olursa olsun, pişirileceği zaman daima fırının ortasına sürülmeli, fırının kapağı da 8-10 dakika hiç açılmamalıdır. Kapak daha önce açılacak olursa, içeri giren soğuk hava kabarmaya başlayan hamuru oturtur, pasta tıkHz olur.

Una 10-15 gram kakao karıştırmak suretiyle de kakaolu pandispanya yapmak mümkündür, yalnız o takdirde katılacak olan kakao nisbetinde un miktarını azaltmak icab eder.

Unla yumurtaları birbirleriyle halletmek için bunları ancak tahta kaşık, tahta ve delikli emaye kepçe ile karıştırmalıdır. Herhangi bir madeni kaşık veya kepçe ile karıştırılan hamur sulanır ve pişerken kabarmaz.

Yine unla yumurtaları karıştırırken veyahut 40 gram yağı pandispanya hamuruna yedirirken bunların birbirleriyle ancak hallolması kâfidir, daha iyi halletmek düşüncesiyle lüzumundan fazla karıştıran hamurlarda iyi kabarmaz. Hamurun yapılması bitince, bekletmeden kalıba dökerek derhal fırına sürmeli ve pişirmelidir, aksi takdirde yine hamur söner, kabarmaz.

Pandispanyayı pişirecek olduğumuz kalıp ne çok büyük ne de çok küçük olmalıdır. Yani hamur kalıba döküldüğünde kalıbın dörtte üçünü tecavüz etmemesi lazımdır.

Fırın harareti bazan fazla gelir ve bu yüzden hamurun içi pişmediği halde üstü fazlaca pişmiş hissini verir, bunu anlamak içinde pişmekte olan hamura bir bıçak batırmak, kürdan batırmalı, kürdân veya hamura bıçak yapışmadan çıkarsa pandispanya pişmiş demektir.

Pandispanya kuru olarak kullanılacağı gibi, bazı pastalarında esasını teşkil eder.