



## PARİS PATAŞU SÜSLEMELERİ

<https://www.unipro.com.tr>

Un 1000 gr  
Alba 500 gr  
Tereyağ 500 gr  
Toz fıındık 300 gr  
Toz şeker 1350 gr

Yağ ve şeker çalıştırılır. Sonra fıındık ve un yedirilir. Hamur istenilen renklere gıda boyası ile renklendirilir üstleri sarılı olarak buzdolabında bekletilir.

Süsleme hamuru iki naylon içinde merdane ile çok ince şekilde açılır.

Pataşu boyuna uygun kupat ile kesildikten sonra pataşular veya kup kekler fırına girmeden önce üstlerine yerleştirilir.

