



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTACILIKTA KULLANILAN TAKIMLAR

Herhangi bir pasta veya tatlı yapmak için bazı takımlar vardır ki, bunları imkân nisbetinde bulundurmamak zarureti vardır.

- 1) ÜZERİNDE HAMUR AÇACAK TAŞ VEYA TAHTA: Herhangi bir hamuru tutmak veya açmak için, hamur açacak taş veya sofraya ihtiyaç vardır.
- 2) TERAZİ VEYA ÖLÇÜ: Kullanılması gerekli herhangi bir malzemenin gramını, tesbit etmek için lüzumludur.
- 3) BAKIR TENCERE: Yumurtaları yuvarlak bakır tencereden başka aleminvum, porselen gibi kaplarda asla döğmemelidir. Aliminyum kap yumurtanın rengini bozacağı gibi, porselende kırılmış porselen kırıntıları bırakır.
- 4) YUMURTA VURMAYA MAHSUS TEL: Yumurtaları vurarak köpürtmek için lüzumlu olduğu gibi bilhassa yumurta aklarının koyu ve sıkı köpük haline gelebilmesi için kullanılan âlettir. Bunun daha gelişmiş ve en iyi şekli (mikser)'dir.
- 5) MERDANE: Hamuru açmaya, büyötmeye yarayan lüzumlu bir âlettir. Bazı hamurlar vardır ki; bunları merdanesiz açmak mümkün olmaz.
- 6) ELEK: Una karışmış yabancı maddeleri ayırd ettiği gibi, unda hasıl olan top top halleri gidermeye yarayan gerekli bir âlettir. Unu her zaman eleyerek kullanmak en doğru bir harekettir.
- 7) FIRÇA: Herhangi bir hamurun üstünü yumurtalamak, şuruplamak veya marmelâtlamak için kullanılır. Bunlardan başka çeşitli kalıplara, sıkma torbalarına ufak-tefek çeşitli âletlere de ihtiyaç vardır. Bunları da edinmek yerinde olur.