



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTA HAZIRLARKEN KULLANILACAK ARAÇLAR

Yumurta çarpma kapı, yumurta çarpma teli, veya bunların her ikisinin yaptığı işi daha kısa zamanda ve az enerjiyle yapan mikserler, pasta kalıpları (yuvarlak, kare, dikdörtgen veya şekilli), spatül, büyük pasta kesme bıçakları, muhtelif boyda rende, (çikolata, limon kabuğu vb. rendelemek için), rulet (hamurları kesmek için), fındık, fıstık, bademleri çekmek için makine.

Kremalını yapmak için cam veya porselen muhtelif boy kâseler.

Önemli olan malzemeleri tartmak veya ölçmek için terazi veya ölçü kapları,

Bisküvi veya pastalara şekil vermek için muhtelif boy ve şekilde nemse kalıpları veya bisküvi kalıpları.

Fırçalar, pastalar, bisküvileri süslemek için şekilli ve muhtelif boyda huniler, kremayı doldurup pastayı süslemek için krema torbaları.

Bugün bunların yerini tutacak piyasada «pasta enjektörü» diye satılan pasta ve bisküvi süslemeye mahsus araçlar vardır.

Unları ve pudraşekerini elemeye kullanılan eleklerle de gereksinme duyulmaktadır. Bütün bu araçları mutfakta uygun bir yere koyduktan sonra, pasta ve bisküvi hazırlamaya başlamalıdır.