



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PASTACILIĞIN PÜF NOKTALARI

Pastaların daha gevrek olması için (tatlı - tuzlu farketmez) hamurun içine bir çay kaşığı tuz atın.

Börek üzerinin kızarması için üzerine yumurta sürün, evde yumurta kalmamışsa, biraz yoğurdu bir yemek kaşığı yağla karıştırıp sürün, güzel bir renk olduğunu göreceksiniz.

Çikolata sosu hazırlarken içine koyacağınız bir tutam tuz, çikolata sosunun kokusunu daha da belirgin kılar. Çikolata sosun içine biraz kahve eklediğinizde, tadının çok değişik olduğunu göreceksiniz.

Yağlı hamurla yapılan böreklerde hamurun kıvamı bozulmaması için, içine çok az limon suyu katın.

Unla yapılan tatlıları hazırlarken içlerine çok az tuz katmak lezzeti artırır.

Payın ıslak kalmasını istemiyorsanız, pişirdikten sonra tel ızgaranın üzerinde soğumaya bırakın. Bu, hava akımının altta da dolaşmasını sağlar.

Hamuru yoğururken suyu azar azar ekleyin. Birden bire eklenen suyun hamuru pütürlü yapacağını unutmayın.

Hamurun dinlendirilmesi sırasında altlarının yapışmaması, üstlerinin de kabuk tutmaması için dinlendirilecek yerleri unlayarak üzerini ıslak bir bezle örtün.

Hamurun merdane veya oklavayla açılışı sırasında hamurun hamur tahtasına, merdaneye veya oklavaya yapışmaması için bunların alt ve üstlerine un serpin.

Unun bozulduğunu bir kokunun belirmesi, kesik bir durum alması, açılmasıyla anlayabilirsiniz.

Kek kalıbı yağlandıktan sonra üzerine un serpilip her tarafına yayılmalı, fazlası alınmalıdır.

Malzemeleri çırpma konusunda en önemli kıstaslar, şekerin erimesi, yumurtanın krema kıvamına gelip kabarmasıdır.

Kekler genellikle 170-190 derece arasında önceden ısıtılmış fırınlarda pişirilir.

Keki nasıl sıcakken kalıptan çıkartmak riskli ise tamamen soğuduktan sonra çıkartmak da risklidir.

Pastanın piştikten sonra kalıbından rahat çıkması için 10 dakika bekletin.

Fırına sürdüğünüz kek kalıbının altına biraz tuz koyun, kalıbın yanmasını önleyin.

Keki kalıptan çıkarmak için, fırından çıktıktan sonra 15 dakika kadar kalıbıyla ıslak bir bezin üzerinde bekletin ve sonra bıçağı kekin çevresinde dolaştırarak kalıbı ters çevirip dışarı çıkartın.

Pişen kurabiyeler tepside soğuyunca yapışır ve parçalanarak çıkar. Bunu önlemek için kurabiye tepsisini yeniden fırına sokup kızdırın.

Un ile yapılan pasta, kek, kurabiyeye biraz limon suyu koymak hamuru kabartır.

Hamur açılan oklavanın hamura yapışmaması için ara sıra unlamak gerekir.

Tepside yufka böreği hazırlarken, daha lezziz ve kıvamında olmasını istiyorsanız böreği hazırlayıp pişirmeden önce buzdolabında birkaç saat bekletin.

Kahvaltı ya da çay saati için hazırladığınız hamur kızartmalarının daha lezzetli olmasını istiyorsanız, hamura eklediğiniz kabartma tozuna biraz toz şeker katın.

Un ve nişasta türü malzemeyi nereden kullanırsanız kullanın mutlaka elekten geçirin ki topak topak kalmasın.

Jöleyi pişirdikten sonra kabından kolay çıkarmak için, pişirmeden önce kalıbını soğuk suyla yıkayıp içine sıvı yağ sürün.

Kek ve pasta yaparken, Portakal ya da greyfurt gibi meyvelerin suyunu sıktıktan sonra kabuklarını küçük küçük

doğrayıp buzdolabı poşetlerine doldurun ve buzlukta saklayın. Kek ve pasta yaparken lezzet artırıcı olarak kullanabilirsiniz.

Kekinizin kabarmasını istiyorsanız margarin ve şekerini iyi çırpın. Güzel kek yapmanın bir koşulu da margarin ve yumurtanın oda sıcaklığında olmasıdır.

Pasta yapımı için gerekli unu iyice eleyin. Elenmiş un ile yapılan hamur daha kolay işlenir.

Kalıbı fırına koyduktan sonra fırının kapağını açmaktan kaçının.

Mayalı ve pandispanya türü hamurlar hava akımından çok çabuk etkilenir.

Gazlı fırınlarda teneke ya da alüminyum kalıpları tercih edin. Elektrikli fırınlarda koyu renkli, çelik kalıplar kullanın.

Teflon kalıplar hamurun yapışmasını önler.

Pasta kalıplarının iyice kapanmış olmasına dikkat edin. Tam kapanmayan kalıpların atana folyo yerleştirin. İyi kapanmamış kalıpların kenarlarından sızan hamur fırında yanar ve oluşan duman pastanın tadını bozar.

Pişer pişmez pastayı kalıptan çıkarın ve bir ızgaranın üstüne alın, böylece pastanın nemlenmesini önlemiş olursunuz.

Pasta için muhakkak tavuk yumurtası kullanınız. Hindi, kaz, ördek yumurtaları iyi netice vermez.

Çikolatalı kek ve kurabiyelerinizde kakao ve çikolata tadını daha fazla alabilmek için birkaç fiske deniz tuzu ya da normal tuz ekleyin.

Kivi, ananas gibi tropik meyvelerdeki enzimler jöleleşmeyi engellediği için bu meyvelerin jölesini yapmadan önce meyveleri kısa bir süre sıcak sudan geçirip enzimleri etkisiz hale getirin.

Artan yumurta beyazlarıyla beze yapabilirsiniz. Yumurta beyazlarını kullanmadan önce birkaç gün dolapta bekletmeyi unutmayın. Bu sayede, çırpma anında çok daha rahat kabarıp köpük halini alırlar.

Portakal ya da limon kabuklarını atmayın, onlardan nefis şekerlemeler yapın. Kabukların beyaz kısımlarını bir kaşık yardımıyla soyduktan sonra suyun içinde bekletin ve ara ara suyu değiştirin. Bu işlemle kabukların acılığını almış olacaksınız. 2 gün sonra kabukları suya koyup bir taşım kaynatın ve tekrar suyunu dökün. Dilimlenmiş portakal ya da limonları 1 kâse portakal/limon için 2 ölçü şeker, 1 ölçü su ekleyerek kaynatın. Koyulaşınca ateşten alın ve soğutup kavanoza koyun, işte şekerlemeniz hazır. Tüm tatlı ve pastalarınızda kullanabilirsiniz.

Pasta ve keklerde kullandığınız kremanın daha sert olmasını istiyorsanız içinde çırpacağınız kaseyi, kremayı ve çırpıcınızı birkaç dakika buzlukta bekletin.

Pasta, kek ve kurabiyelerinize eklediğiniz fındık, ceviz ve meyve parçacıkları dibe mi çöküyor? Malzemelerinizi una buladıktan sonra hamurunuzla katın. Hepsinin eşit dağıldığını göreceksiniz.

Jöleyi kabından düzgün çıkarabilmek için kabı birkaç saniyeliğine sıcak suya oturtun. Sonra üzerine bir tabak yerleştirin, ters çevirip bekleyin. Eğer kolayca çıkmazsa işlemi tekrar edin.