PASTACILIKTA ÇİÇEKLER YAPRAKLAR VE MEYVELER

Gül, küpe çiçeği örneği bahar çiçekleri ile yeşil yapraklar, elma, armut, üzüm ve erik örneği meyveler buğulu etkisi oluşturmak için çok uygundur.
1 yumurta akını 2 çay kaşığı su ile bir kabın içine koyup, iyice karışana dek bir çatal ile çırpın. Bir tabaka yağlı kağıdı düz bir yüzeye yayın.
Çiçekleri ve yapraklarını yumuşak kağıtla kurulayın. Meyveleri de yıkayıp kurulayın. İnce bir fırça ile yumurta akı - şeker karışımından düzenli ancak çok kalın olmamak koşulu ile bunların üzerine sürüp, üstlerine de pudra şekeri serpiştirerek, yaydığınız yağlı kağıdın üzerine dizip kurumaya bırakın. Meyveler için de eş işlemi uygularken üzümleri küçük salkımlara bölün.
Buğulu meyveleri yemek masasının ortasına yerleştireceğiniz bir tabağa çekici bir biçimde dizin. Çiçekleri, yaprakları ve küçük meyveleri de pasta ve gatoları süslemede kullanın. İnce kağıda sarılı olarak bir kutu içinde 4 hafta kadar saklayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:51020 • adı:Pastacılıkta Çiçekler Yapraklar ve Meyveler • gönderen:tombul teyze • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:26