



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PASTACILIKTA SÜS ŞEKİLLERİ YAPIMI

Kendi yaptığınız Badem Kremasından Kalıp, Saten ya da Jelatin Glaselerden pastalarınızı süslemek için gönlünüzce şekiller oluşturabilirsiniz.

Hayvanların çiçekler yapabilirsiniz. Onlara uyumlu krema ya da glazenizi biçimlendirin. Parçaları birbirlerine kokteyl çubukları ile tutturup, yumurta akı ile yapıştırabilirsiniz.

Parçaları bastırmadan önce parmaklarınızı mısır ununa bulamalısınız. Çiçek yapraklarını boya fırçasının dibine dolayarak kıvrın. Yaprakları yapmak için, damarları ince bir bıçakla belirledikten sonra, kıvrımlı kurumaları için, bir kaleme sararak bırakın.

Meyvelerin çöpleri için karanfil, sebzeler için de yeşil glase kullanın. Sebzeleri de çiçeklere eş biçimde şekillendirin. Şekerci boyası ile meyve ve sebzeleri boyayın.

Yapılan şekillerin saklanması için aralarına ince beyaz kağıt döşeyerek bir kutuya yerleştirin. 2 ay saklayabilirsiniz.