



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTALARIN PİŞİRİLMESİNDE DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Her fırında ısı ayarlaması vardır. Bu ayar, hamurların pişme özelliklerine göre değişir.

Kremşanti taklidi (merengi) hamurları için hafif ısı gerektir. Bisküvi, kek, pasta hamurları için orta ısı, milföy için harlı ısı gerektir. Suale krem hamurları için önce harlı, sonra orta ısı olmalıdır. Gazla çalışan fırınlarda açıldığı düğmeye yakın olarak düğmeyi ayarlarsak, bu ısı hafiftir. Düğmeyi tam ortada tutarsak bu orta ısıdır. Düğmeyi numaraların sonuna yakın çevirirsek bu da harlı ısıdır. Fırının üzerlerindeki rakamlar farklı olduğundan, rakamla ayarlama verilmemiş, düğmeye göre verilmiştir.

Elektrikli fırınlarda yalnız altı veya üstü yaktığınız vakit, hafif ve orta ısı verir. İkisini birden yaktığınız zaman harlı ısı verir.

Orta ısıda pişecek hamurları pişirirken, ısının daima alttan verilmesi uygundur. Üstü sadece pasta veya bisküvinin üstü kızarmadığı zamanlar kullanmak gerekir.

Bütün hamurları orta ısıdaki fırına koymak uygundur. Hazırlık işleminizin bitmesine yakın fırını yakıp, ısıtmanız gerekir.

Pasta ve bisküviler, fırında pişerken fırın kapısını sık sık açmak doğru değildir. Fırın kapısı açıldığı zaman dışarıdaki soğuk hava içeri girer. Kabarmakta olan hamura basınç yaparak sönmeye sebep olur. Bu bakımdan fırın kapısı açılmamalı (açmadan kontrol edilmeli, pişmesine yakın açılmalıdır). Fırının çok harlı (sıcak) olması doğru değildir. Çünkü, çok sıcak fırına konan herhangi bir pasta veya bisküvinin üst yüzeyi sıcaklığın etkisiyle kabuklaşır, yani sertleşir, içinin pişmesi güçleşir, hem de hamur kabarmadan pişer. Bu bakımdan hamurları fırına koyarken, fırının çok sıcak olmamasına dikkat ediniz. Hamuru fırına koymadan 5-7 dakika evvel ısıtmak kâfidir.

Fırının ısı dereceleri : 150-180 : Hafif ısıdır. 180-220 : Orta ısıdır. 220-300 : Çok sıcak ısıdır.