



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAYLARI KALIPTAN ÇIKARMA

Paylar sıcakken kalıbından çıkarılmak istenirse kırılır. O nedenle paylar piştikten sonra bir süre dinlendirilir. Ya da kırılmaları önlemek için derin olmayan kelepçeli kalıplar veya flan halkaları kullanılmaktadır. Fast food denilen sektörde tek kişilik dilimlenmiş şekilde yer alan payların kalıbı yağlı hamurdan hazırlanmasına rağmen katı yağ ile yağlanıp dolapta bekletilirse daha kolay kalıptan çıkarılır. Kalıbında dilimlenen paylar geniş spatül yardımı ile çıkarılırsa kırılma riski azaltılmış olur.