



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIŞİRİLEREK HAZIRLANAN HAMURLARDAN KURU PASTALAR

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar:

Hamur hazırlanırken çok kısık ateşte iyice karıştırılarak pişirilmelidir.

Hamur ılıkken yumurtalar kırılmalıdır.

Yumurtaların hepsi birden değil, teker teker kırılarak hamura yedirilmelidir.

Fırın önceden ısıtılmalıdır.

Ürün çok fazla ısıda ve uzun süre pişirilmemelidir yoksa içi boş olmaz.

Pişen Üründe Aranılan Özellikler:

Pişen ürün koyu sarı renkte olmalıdır.

Dışı sert kabuklu olmalıdır. Eğer kabuk olmazsa ürün fırından çıkınca çöker.

İçinde oluşması istenilen boşluk olmalıdır.

Fazla miktarda yumurta kullanıldığı için yumurta kokusu olmamalıdır.

Süsleme, Servise Hazırlama ve Saklama:

Bu hamurla hazırlanmış ürünlerin üzeri, eritilmiş çikolata ile süslenebilir.

Krema ve karamel haline getirilmiş şekere batırılarak da süslenebilir.

Süslenen ürünler hemen servis edilmelidir.

Bu ürünler 1 gün saklanabilir.