



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARIN KULLANIM ALANLARI

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

**Tatlılar:** Pişirilerek yapılan hamur tatlıları, tulumba tatlısı, hanım göbeği tatlısı, vezir parmağı, bademli hurma tatlısı ve arap başı gibi tatlılardır. Tatlıların hazırlanması büyük özen ister. Bu tip tatlılara haşlama hamur tatlısı da denir. Haşlama hamur tatlıları saray ve konakların sofralarında kabarma derecelerine göre övünme vesilesi olur, lokanta vitrinleri bu tatlılarla süslenirdi. Hamur hazırlandıktan sonra soğuk yağda pişirmeye başlanır, piştikten sonra soğuk şerbete atılır.

**Pastalar:** Pasta çeşitlerinin pek çoğu bu tip hamurlardan hazırlanır. Ekler pasta, profitrol, pötifürlerin çoğu örnek olarak gösterilebilir. Klasik uygulamaların dışında pişirilerek yapılan hamurların pastacılıkta kullanımı sonsuz değişkenlik gösterir. Değişik meyveler, kuruyemiş, jöle, karamel v,b ilavesiyle çok değişik pastalar hazırlanabilir.

**Kanepeler:** Pişirilerek yapılan hamurlarda sadece tuzlu pastalar ve tatlılar hazırlanmaz. Farklı, lezzetli, tuzlu kanepeler hazırlanabilir. Hamur pişirildikten sonra içleri çeşitli baharatlı ve aromalı tuzlu peynirler, zeytin ezemeleri, çerkez tavuğu, tarama vb mezelerle doldurulup şık kokteyl kanepeleri olarak sunulabilir.