



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARIN SÜSLENMESİ VE SERVİSE HAZIRLANMASI

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

Genellikle pasta, ekler ve profitrol olarak kullanılacaksa üzerlerine çikolatalı glazür, çikolata salçası dökülür. Fındık, fıstık, hindistancevizi ile süslenebilir.

Pötifür yapılacaksa marmelat sürülüp çeşitli çerezlerle, krema sürülüp jöle ve meyvelerle süslenebilir, kahve ekilip orijinal ürünler elde edilebilir.

Bir başka süsleme yöntemi de, şekeri ağdalaşıp sararmaya başlayınca ocaktan kaşıkla hamurların tepesinde donacak şekilde akıtılarak karemelli toplar yapılır. Tuzlu kanepeler olarak kullanılacaksa maydanoz, dereotu gibi otlar, çeşitli baharatlı, haşlanmış yumurtalar kullanılır. Şerbetli tatlılarda ise servis sırasında kaymak eklenebilir.