



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SIKMA UÇLARIYLA PASTA SÜSLEMELERİ

Pasta süslemeleri, krema, kaplama, merenig yada patates püresi gibi yumuşak malzemelerin sıkma torbalarıyla süslü biçimlerde sıkılmasıyla yapılır.

Tuzlu ya da şekerli malzeme kullanılırken en önemli nokta, malzemenin tam kıvamında olmasıdır. Malzeme torbaya hava boşluğu bırakılmadan doldurulmalıdır. (Ayrıca malzemenin sıkılabilecek kadar yumuşak, ancak sıkıldıktan sonra biçiminin bozulmayacağı kadar da sert olması gerekir.)

Çok değişik biçim ve boylarda sıkma «uç» ları vardır. Etleri süslerken 1 cm'lik uç, mereng için 1,5 cm'lik uç kullanmak uygun olur.

Patates püresi, ezilmiş peynir ve krema, değişik biçimlerde uçlarla sıkılabilir. Kekler için değişik süsleme uçları ve çiçek yapmak için yassı uçlar vardır.

Kekin cinsine ve süslemenizin inceliğine göre, genellikle glas royal kullanılır.

---