



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI VE GATOLARDA BAŞARILI OLMAK

İyi tatlı, pasta, torta, bisküvi ve benzerlerini yapabilmek için dikkat edilmesi gerekli önemli üç nokta vardır:

- 1 İyi cins malzeme kullanmak,
- 2 Tarif ve ölçülere kesinlikle uymak,
- 3 Fırın ısısını ya da ateşi uygun şekilde tutmak.

Yukarıda açıklanan bu hususlara kesinlikle uyulmadığı takdirde her hangi bir lezzetli tatlı, pasta ve saire yapmak mümkün değildir.

örneğin: Cinsi iyi olup da doğru tartılmamış malzeme ile yapılan bir tatlı ya da pasta da başarılı olunamayacağı gibi, tartısı doğru olup da kötü cins bir malzeme ile de nefis bir tatlı ya da gato elde edilemeyeceği muhakkaktır. Bunun gibi, cinsi iyi, tartısı doğru malzeme ile elde edilen bir hamur, ısısı iyi saptanmamış fırında pişirilecek olursa, yine o pastanın nefis olacağına inanmak doğru olamaz. Fazla ısıtılmış fırın, hamuru yakabileceği gibi az ısıtılmış fırın da hamurun kabarmasına engel olarak tıkHz kalmasına sebep olur.

İyi tatlı ya da pasta yapabilmek için o tatlı ya da gatonun hazırlanmasında gösterilen özen kadar ona kullanılacak malzemenin cinsine, tartı ve ölçüsüne, sonra da onu pişirmek için fırın sıcaklığına önemle dikkat etmek gerekir.