



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TEREYAĞINI HAMUR İŞLERİNDE KULLANACAKSANIZ

Tereyağı çırpma aletiyle çırpılınca margarine oranla daha çok köpürür ve o yüzden de pasta ve kekleri daha yumuşak yapar. Bununla birlikte farklı bir aromatik kokuya sahip olduğundan dolayı da içine konulan yemeklere değişik bir koku verir. Bu nedendir ki fırıncılar çoğu zaman pastane ürünlerine piştikten sonra hafif tereyağı sürerler.

---

© lezzetler.com tarif no:22870 • adı:Tereyağını hamur işlerinde kullanacaksınız • gönderen:bekir • indirme tarihi:13.05.2025 - 06:09