



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURTALARIN PÜF NOKTALARI

- 1- Yumurta aklarını iyice kar haline gelene kadar çırpın. Yumurtaların oda sıcaklığında olması gerekir.
 - 2— Hamuru pasta kalıbına muntazam bir şekilde yaymak için bir spatuladan veya tahta bir kaşıktan yararlanın.
 - 3- Keki pişip pişmediğini anlamak için üst kısma elinizi sürmeniz yeterlidir. Bu kısım kurumuşsa kekiniz pişmiş demektir.
 - 4- Keki kalıptan bozmadan çıkarabilmek için, pasta kalıbının orta kısmını bir şişenin üzerine geçirin ve kalıbın dibine hafifçe vurun.
 - 5— Pastanızı kesmek için çok keskin bir bıçaktan yararlanmalısınız. Böylece kek bozulmadan parçalar halinde kesilmiş olur.
-