PÜF NOKTALARI

Unla yapılan tatlılan hazırlarken içlerine çok az tuz katmak lezzeti arttırır.
Hamuru yoğururken suyu azar azar ekleyin. Birden bire eklenen suyun hamuru pütürlü yapacağını unutmayın.
Hamurun dinlendirilmesi sırasında altlarının yapışmaması, üstlerinin de kabuk tutmaması için dinlendirilecek yerleri unlayarak üzerini ıslak bir bezle örtün.
Hamurun merdane veya oklavayla açılışı sırasında hamurun hamur tahtasına, merdaneye veya oklavaya yapışmaması için bunların alt ve üstlerine un serpin.
Unun bozulduğunu bir kokunun belirmesi, kesik bir durum alması, açımasıyla anlayabilirsiniz.
Hamur açılan oklavanın hamura yapışmaması için ara sıra unlamak gerekir.
Un ve nişasta türü malzemeyi nereden kullanırsanız kullanın mutlaka elekten geçiriniz ki topak topak kalmasın.
Lezzeti dorukta olan şerbetli tatlılann hazmı biraz zordur ve kilo yapıcı etkisi vardır. Özellikle belirli bir yaştan sonra bu tür tatlıları tüketirken dikkatli olmak gerekir.
Şerbet genelde bir ölçü şekere, bir ölçü su olarak kaynatılır, limon suyu eklenir Şerbete eklenen limon, kesinlikle önceden katılmaz, çünkü önceden eklenirse, şerbetin tadını acılaştırır. Su ve şeker kıvam alınca eklenir.
Şerbete limon suyu eklemenin amacı, şerbetin kristalize olmasına engel olmaktır.
Şerbet ne fazla sulu, ne de fazla koyu olmalıdır, koyu olursa tatlı şurubu emmez katı olur, sulu olursa tatlının biçimi bozulur yumuşar.
Sıcak tatlıya sıcak şurup dökülmez, ya tatlı soğuk olmalı ya da şurup soğuk olmalıdır, yani biri sıcak biri soğuk olmalıdır. Ilık tatlıya ılık şurup bazı durumlarda dökülebilir.
Revani, yoğurt tatlısı gibi tatlıların şerbetini iyice çekmesi için, piştikten sonra dilimleyip, şerbetini öyle dökmek daha iyi olur, ancak tatlı çok sıcakken dilimlenirse parçalanır.
Maliyeti yükseltse de tereyağı kullanmak, tatlının lezzetini tam vermek adına gereklidir.
Tatlı pişirilip, şerbetlendikten sonra en az 4 saat dinlendirilip, daha sonra servis yapılmalıdır.
Tatlının ana malzemesi olan ve süslemesinde kullanılan kuru yemişler kavrulmamış çiğ olmalıdır.
Bayramlar ve özel günler için hazırlanan şerbetli tatlıların, bir kaç gün önce yapılmasında hiç bir sakınca yoktur, aksine durdukça lezzeti güzelleşir. Şerbetli tatlılar oda ısısında saklanır, buzdolabına konursa şekerlenebilir.
Evde özene bezene hazırladığınız ya da dışarıdan satın aldığınız tatlı aşın şekerli çıktı. Sakın çöpe atmayın. Tatlıyı, süt dolu bir kabın içine alıp 2-3 saat bekletin, böylece fazla şekeri süte geçer. Ayrıca süt, tatlıyı çok daha yumuşak ve lezzetli yapar.
Yumurtalan kullanmadan önce buzdolabından çıkanp en az 1 saat oda sıcaklığında bekletin.
Sütlü tatlıları hazırlarken vanilyayı en son aşamada ilave edin.
Her gün 3 adet ceviz yiyin ve tatlılarınızda ceviz kullanın. İçindeki yağ beyin hücreleri için çok yararlıdır. Aynca kolesterolünüzü düşürür ve dengede tutar.
Satın aldığınız sütün uzun süre dayanması için 1 litre sütün içine 2 çay kaşığı nişasta ilave edin.
Muhallebi tarzı sütlü tatlıların topaksız olması ve tencerenin dibini tutmaması için sürekli tahta kaşıkla karıştırarak pişirin.
Çikolatayı benmari usulü eritirken içine fındık büyüklüğünde tereyağı ilave ederseniz rengi daha parlak olur ve tavaya yapışmaz.
Çikolatalı soslara tarçın veya toz karanfil eklemek ayn bir lezzet verir.

© lezzetler.com tarif no:58507 • adı:PÜF NOKTALARI • gönderen:cicikız • indirme tarihi:20.05.2024 - 02:03