

Sofra EĞLENCİLİ SUNUMLAR

Miss Çilek'ten
sevgilerle...

Dondurma kornetinde farklı şekiller ve renkler denemek uzun süredir aklımdaydı.

Bu ay, "artık tam zamanı!" diye düşündüm. Başladım çalışmaya... Araştırmalar, onlarca tarif arasından seçimler yapmak ve malzeme temini derken, girdim mutfağa.

Deniyorum, deniyorum... Bir türlü yağlı kağıttan ayrılmıyor yaptığım hamurlar.

Hata acaba nerede? Aramaya başlıyorum. Bu arada düzinelerce yumurta tüketiyorum.

Herşeyi dikkatle yapıyorum. 50 farklı tarifi kıyaslıyorum. Pişirme kağıdı unlanıyor, yağlanıyor ama nafile. Pişirdiğim hamurlar, yağlı kağıttan bir türlü ayrılmıyor! Bunca zamandır neler denedim? Haftalarca yılmadan, bıkmadan üzerinde çalıştığım tarifler oldu.

Nice geceler sabahladım mutfakta ama bu kadar içinden çıkamadığım bir problemle hiç karşılaşmadım. Ama sonuçta buldum hatayı... Gülsem mi, ağlasam mı; bilemedim. Meğer pişirme kağıdının azizliğine uğruyormuşum! Onu değiştirdiğimde, gerek tadı, gerek görünümü ile sonunda harika kornetlerime kavuştum. Keyfim de yerine gelince, kornetler kelebeklere dönüşüp uçuşmaya, çiçekler gibi dondurmaları süslemeye başladı...

Üstelik bir tüy kadar hafif; tadı da, görünümü de öylesine leziz ki. Mutlaka denemelisiniz!

Haydi şimdi mutfaka! Kendi yaratıcılığınızla, birbirinden farklı kornet örnekleri ile dondurmalarınızı renklendirin...

Afiyetle, keyifle geçen bir ay diliyorum sizlere... Sevgilerimle...

● İpek Kuşçu

Kendi külahınızı kendiniz yapın!

Yaz sıcaklarının en serin çözümüdür dondurma... Hele bir de çıtır çıtır bir kornet üzerinde servis edilirse, yemesine doyum olmaz! Daha önce pek çok kez ev yapımı dondurmanın inceliklerini sizlerle paylaştık. Ama bu defa Missçilek, kornetin de ev şartlarında hazırlanabileceğini gösteriyor bizlere...

■ Yazı ve fotoğraflar: İPEK KUŞÇU miscilek@hotmail.com / www.misscilek.blogspot.com

Kornet tarifi

- 3 adet yumurtanın akı
- 60 gram pudraşekeri
- 45 gram eritilmiş ve ılıtılmış tereyağı
- 60 gram elenmiş un

Renklendirme için:

- Pembe renk için: 1 tatlı kaşığı çilek püresi + 1 tatlı kaşığı un
 - Yeşil renk için: 1 tatlı kaşığı toz antepfıstığı
 - Kahverengi için: 1 tatlı kaşığı kakao
- Dilediğiniz renk için, hamura gerekli malzemeleri ilave edin.

1 Kornet yapımı için öncelikle yumurta aklarını derin bir kasede, bir fiske tuz ilavesi ile, üzerinde baloncuklar oluşana değin çırpın. Pudraşekerini ve tereyağını eleyip karıştırın. Unu ekleyip karıştırın. Krep

kıvamında bir hamur elde edeceksiniz. İsteddiğiniz şekli önce yağlı kağıda çizin.

2 Sonra yağlı kağıdı ters çevirin. Üzerine tatlı kaşığı ile karışından yayın ve bıçak sırtı ile üzerinden düzeltin. Hamurun düzgün ve kalın olmamasına özen gösterin. Fırınınızı önceden orta derece ayarına getirmeyi unutmayın (170 derece). ısıtılmış fırına hamuru alın.

3 Bu arada fırınınızın başından ayrılmayın. 6-8 dakika içinde hamurların kenarları kızarana dek pişirin. Sıcakken şekil verin ve soğuması için yerinden kıpırdatmayın. Her seferinde iki ya da dört adet hamur pişirin. Şekil vermeden hamurun sertleşmemesine dikkat edin! Ben hamuru dört ufak kaseye pay ederek, her bir hamura birer tatlı kaşığı renklendiricilerden ilave ettim. Bütün hamuru renklendirmek isterseniz, ölçüyü bir yemek kaşığına çıkartmalısınız.

Kaynakça:

★ Parti Yemekleri - Boyut Yayınları ★ www.koroplast.com ★ www.cartedor.com.tr



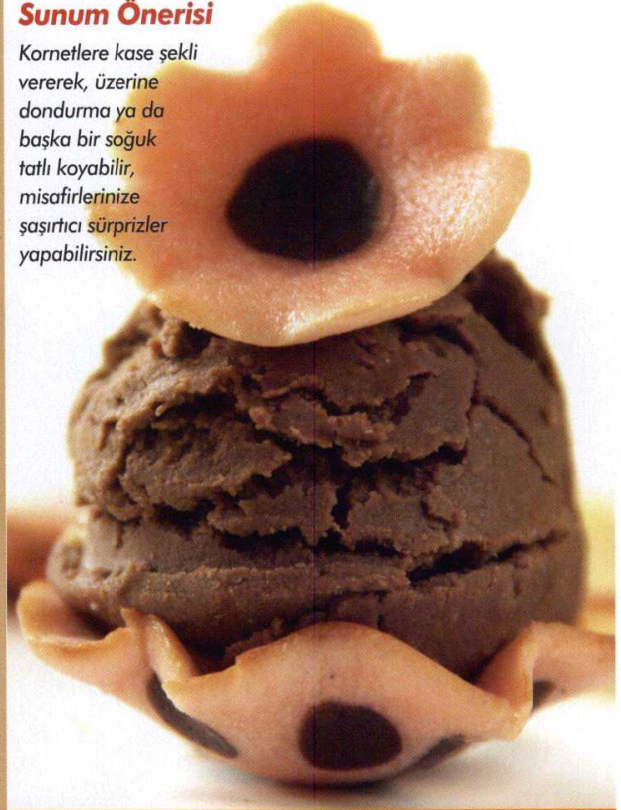
Sofra EĞLENCİLİ SUNUMLAR**Önemli not**

★ Kornet ölçüsünde kıvamı tutturmada, gram oranı son derece önemlidir. Bu nedenle bardak ölçüsüne uyarlamadım. Sizler de gram ölçüsüne göre hareket ederseniz, tarifi sonunda hüsra uğramazsınız.

★ Eğer hamurunuz daha şekil veremeden sertleşirse üzülme, hemen sıcak fırında 2-3 dakika tutun. Tekrar şekil alacak hale gelecektir.

**Sunum Önerisi**

Kornetlere kase şekli vererek, üzerine dondurma ya da başka bir soğuk tatlı koyabilir, misafirlerinize şaşırtıcı sürprizler yapabilirsiniz.

**Sunum Önerisi**

Farklı kalıplardan yararlanarak, pek çok çeşitte kornet hazırlayabilirsiniz.

