



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ ŞU

Tencereye 500 gram su, 130 gram tereyağ, 65 gram şeker, 6 gram tuz koyup karıştırarak ateşe sürünüz. Kaynamaya başlayınca, suyun alabileceği kadar elenmiş un serpiniz. Hamur koyulaşmaya kadar tahta kaşıkla bir süre karıştırarak pişiriniz. Sonra, çekip biraz soğutarak birkaç yumurta yediriniz. Hamurun biraz katıca olması için yedirdiğiniz yumurtalarda dikkat gerekir. Sonra kaşıkla hamuru alıp bir tepsiye aralıklı olarak, ceviz büyüklüğünde dökünüz. Üzerlerine su ile ezilmiş yumurta sarısı sürerek 10 dakika kurutunuz. Üzerlerini kıyılmış tatlı badem ya da fıstıkla donatıp şeker ekiniz. Orta ısıda fırında pişirdikten sonra tepside çıkarıp soğutunuz.

Not: Bu pastaların altları delinip krem ve meyve ezmeleri ve reçelleri konur. Üzerlerine çikolatalı pelte ve renkli möring hamurları sürülür. Badem ve fıstık gibi şeylerle de süslenip başka adlarla pastacılar da görülen bu çeşit pastaların hepsi çok ucuza mal olur.