PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLAR

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Pişirilerek yapılan hamurlar kabartıcı kullanmadan hazırlanan ve su buharının etkisiyle kabaran hamurlardır.Bu hamurlar sıvı (su veya süt) yağ, un, yumurta ve tuzdan oluşur.
Margarin ,su, şeker ve tuzun kaynatılıp içine ölçülü unun ilave edilip bir süre pişirilmesi ve soğutulup içine yumurta ilave edilmesi ile hazırlanır. Pişirilerek yapılan hamura pastacılıkta şu veya pataşu hamuru da denir. Fransızca şu (choux) lahana demektir. Kabarma özelliği bir lahanayı andırdığı için bu adı almıştır.

© lezzetler.com tarif no:99175 • adı:Pişirilerek Yapılan Hamurlar • gönderen:safter • indirme tarihi:08.05.2024 - 21:56