



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLAR

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

Piştirilerek 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 piştirilmesi ve soğutulup içine yumurta ilave edilmesi ile hazırlanır. Piştirilerek yapılan hamura pastacılıkta şu veya pataşu hamuru da denir. Fransızca şu (choux) lahanaya demektir. Kabarma özelliği bir lahanayı andırdığı için bu adı almıştır.