



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

EKLER HAMURU

1 su bardağı su
1 tutam tuz
1 çay kaşığı tozşeker
80 gr. tereyağı
125 gr. un (elenmiş)
4-5 yumurta
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Hamuru hazırlamak için orta boy bir tencereye suyu, tuzu, tozşekeri ve tereyağı koyup, orta ateşte, kaynatın. Yağ eriyince unu, bir kerede ilave edin. Ateşi kısarak karışımı, ne kaşığa ne de tencereye yapışmayacak kıvama gelinceye kadar, kuvvetli karıştırarak pişirin.

Tencereyi ateşten alıp yumurtaları teker teker kırarak tenceredeki karışıma ilave edin. Her yumurtayı kırmadan önce bir evvelkinin karışıma iyice yedirilmiş olmasına dikkat edin. Sonuçta çok kaygan ve oldukça yumuşak ve gevrek bir hamur elde edeceksiniz.

Fırınınızı 6/7 dereceye getirip ısıtın.

Hamuru, ucunda düz bir duş bulunan bir sıkma torbasına doldurup, hafifçe yağlanmış fırın tepsisine 2 cm. genişliğinde ve 8 cm. boyunda aralıklı olarak sıkın. Üzerlerine pudra şekeriyle serpim fırına sürün.

Eklerleri önce 6/7 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Fırını hafifçe kısıp (5/6 derece), ekler kenarlarından boylamasına hafifçe açılana kadar, 10 dakika daha pişirin. Tepsiyi fırından alıp eklerleri bir tel ızgaraya çıkartarak, soğumaya bırakın.

Not: Sonucun başarılı olabilmesi için, özellikle hamurun malzemesinin ölçüsüne dikkat edin. Yukarıda verilen ölçülere uyarmanız çok daha başarılı olursunuz. Dikkat edilmesi gerekli en önemli nokta su ve yumurtanın hacimlerinin eşit olması gereğidir. Bu nedenle 4 veya 5 yumurta denmiştir. Siz yine de bir ölçü kabıyla bu eşitliği ölçerek gerekirse, yumurta veya su miktarını eşitlik sağlanacak biçimde artırın .