



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL SULU KREMALİ HAMUR

1 yemek kaşığı instant maya
3 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı irmik
2 parça ince dövülmüş damla sakızı
1.5~2 su bardağı un
4 su bardağı krema
1 çay bardağı toz şeker
5 yemek kaşığı mısır nişastası
2 kaşık yağ
¼ su bardağı su
Birkaç damla gül suyu

Mayayı un ile harmanlayın. Diğer malzemeleri de ekleyip karıştırın. üzerini örterek 30 dakika mayalanması için bekletin.

Şeker ve kremayı tencereye alıp kaynatmadan ısıtın. Nişastayı su ile çırpıp kremaya ekleyin. Katılaşınca kadar karıştırıp ocaktan alın ve gül suyu ekleyin.

Yapışmaz tavayı yağlayın ve hamurdan 1 yemek kaşığı kadar alıp tavaya bırakın. Alt tarafları kızarıncaya spatula ile alıp bir tepsiye dizin. İçlerine bir tatlı kaşığı krema yerleştirip kenarlarından yapıştırarak yarısına kadar kapatın.
