# KREMALI ŞU HAMURU

100 gr. tereyağı veya margarin
75 gr. pudra şekeri
2,5 Desilitre su
5 Yumurta
125 gr. un
Bir tutam tuz

Bir kap içine bir bardak su tereyağı bir tutam tuz koyunuz.
Ateş üzerinde kaynamaya başlarken birden unu ilâve ediniz ve tahta kaşık ile karıştırınız.
10 gr. pudra şekeri ilâve ediniz. 10 dakika pişiriniz.
Ateşten alınız. Hafif ılınınca 4 yumurtayı hamura yediirerek karıştırınız.
Yumuşak olan Şu hamurunu pasta krema torbası içine yerleştiriniz.
Yağlanmış, unlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak torbayı dikey tutarak sıkınız.
Hamur torbasını dikey tutarak bezeleri önce yuvarlak ve sonra kalınlaşıncaya kadar kaldırmadan sıkınız.
Diğer yuvarlaklarıda birbirinden aralıklı olarak sıkınız. Üzerlerine yumurta sarısı sürerek sıcak fırında 20 dakika kapağını açmadan pişiriniz.

NOT: Şu hamuru bezeleri fırından çıkınca kabarmış lahana biçiminde görünür. Üzerlerine pudra şekeri serpilerek servis tabağına yerleştirilir.

© lezzetler.com tarif no:38184 • adı:KREMALI ŞU HAMURU • gönderen:tarifçi • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:41