



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUĞULAR

250 gr krem şanti
Pudra şekeri, elenmiş
Hamuru;
65 gr un
Bir tutam tuz
50 gr tereyağı ya da margarin
100 gr su
1 çay kaşığı şeker
2 yumurta
1 yumurta sarısı

Un ile tuzu eleyin. Parçalara kestiğiniz tereyağı ya da margarin su ve şekerle birlikte bir kaba koyup yavaş yavaş kaynatın. Ateşten indirip, hemen unu katın. Yumuşak bir top haline gelip, kabın kenarlarına bulaşmayacak duruma gelene dek karıştırıp, yumuşak bir top biçimine getirin. Gerekirse yine hafif ateşe koyabilirsiniz. Karışımın soğuması için 5 dakika bekleyin. Birer birer yumurtaları ekleyip, sonra da yumurta sarısını karıştırın. Karışım parlak ve düzgün bir görünüm alana dek çırpın. Ucuna 1,5 cm düz uç takılmış krema torbasına çoğunu doldurun. Aralarında yayılması için yeterli boşluk bırakarak bir ya da iki yağlanmış tepsiye 20 parça halinde sıkın. Kalan hamuru ucuna 6 mm. genişliğinde uç taktığınız torbaya koyun. Yağlanmış tepsiye, kuğuların boyunlarını oluşturmak için 20 adet "S" biçiminde çubuk sıkın. Orta ısıdaki fırında yuvarlakları 25, "S" biçimlerini de 10-15 dakika pişirin. Sonra hepsini tepsilerden alarak soğumaya bırakın. Her yuvarlağı yanlamasına ikiye kesin. Üst parçaları kanat biçimine getirmek için ortadan ikiye bölün. Alt yuvarlağa krem şanti sıkın. Kanatları ve boyunları kuğu biçimi vererek yerleştirin. Servis yapmadan önce, üzerlerine elenmiş pudra şekeri serpiştirin.