



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER HAMURU

1 su bardağı sade mısır şurubu
1 su bardağı margarin veya tereyağı
Yarım çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı vanilya
1 kg pudra şeker
İsteğe göre değişik renklere gıda boyası

Derin bir kaptaki mısır şurubu ve pudra şekerini karıştırılır.
Eritilmiş ılık tereyağı, tuz ve vanilya bu karışıma eklenir ve yoğrulur.
Kıvam tutturulana kadar devam edilir ilave pudra şekerini katılabilir.
Elde edilen şeker hamurunun bir kısmı ayrı ayrı gıda boyasıyla renklendirilir ve hazırlanır.
Sonra kullanılmak istenirse streç sarılarak buzdolabına kaldırılabilir.
3 ay saklanma özelliği vardır.
Hazırlanan şeker hamurları bir merdaneyle açılarak kalıplar ile kesilip şekillendirilir.
Pudra şekerini fazla olursa dağılır ya da ısınca erime yapabilir.
Bu durumda soğutmak ve pudra şekerini kıvamında olmalıdır.
Artık pastalarda, kurabiyelerde kullanılabilir.

