



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKER HAMURU

3 su bardağı pudra şekeri
2 yemek kaşığı süt tozu
2 yemek kaşığı su
1 yemek kaşığı mısır şurubu
Gıda boyası

Büyük bir karıştırma kabına pudra şekerini ve süt tozunu ekleyin. İyice karıştırın.

Ayrı bir küçük kapta suyu ve mısır şurubunu karıştırın.

Su ve mısır şurubunu pudra şekeri karışımına yavaşça ekleyin. Karıştırma kabının içinde bir delik açın ve sıvı karışımı içine yavaşça dökün.

Hamuru yoğurun. Eğer hamur çok kuru görünüyorsa, birkaç damla su ekleyebilirsiniz. Hamurunuzu yoğururken gıda boyası ekleyebilirsiniz.

Şeker hamurunu biraz unlanmış tezgah üzerinde merdane kullanarak açın. İstediğiniz şekli kesin ve pasta veya kurabiyelerinize süs olarak kullanabilirsiniz.

Evde şeker hamuru hazırladığınızda pastalarınızı ve tatlılarınızı istediğiniz gibi süsleyebilirsiniz. Şeker hamurunu hazırladıktan sonra streç filmle sararak buzdolabında saklayabilirsiniz.

Not: Şeker hamuru pastaları ve tatlıları süslemek için kullanılan bir tür şeker bazlı hamurdur. Şeker hamuru pudra şekeri, su veya sıvı glikoz, jelatin, gıda boyası ve bazen vanilya özütü gibi malzemelerle yapılır. Bu malzemeler öncelikle karıştırıcıda karıştırılır. Elde edilen hamur merdane ile açılır ve pastaların üstüne veya yanlarına yayılarak şekillendirilir. Şeker hamuru pastaları ve tatlıları daha çekici ve gösterişli hale getirmek için kullanılır. Şeker hamuru kullanarak pastalara renkli ve desenli kaplamalar yapılabilir, çiçekler, figürler, harfler veya sayılar gibi değişik şekiller yapılabilir. Şeker hamuru farklı tat ve dokularla da yapılabilir. Örneğin limon, portakal veya çilek gibi meyvelerle aromalandırılabilir ya da Hindistan cevizi veya badem gibi malzemelerle zenginleştirilebilir.