



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKER HAMURU

1,5 kilo pudra şekeri  
50 gram jelatin  
2 su bardağı şeker  
1 su bardağı su  
Renkli gıda boyaları

Öncelikle bir kabin içinde şekeri ve suyu 15 dakika kadar kaynatıp bir kenarda soğumaya bırakın. Bu arada soğuk suda jelatini eritip içine ekleyip karıştırın. Bu karışım soğuyunca üzerine pudra şekeri ekleyip hamur yoğurur gibi sürekli yoğurun. Hamur haline gelinde nişasta serpilmiş zeminde renklendirilmiş ya da beyaz hamuru açıp şekiller verebilirsiniz. Renklendirme işlemi sırasında çok az miktarda sıvı gıda boyası kullanın. Tezgah hep temiz ve mermer olmalı soğuk zeminde çalışmak gerekiyor şeker hamuru için. Farklı aletler kullanarak güller yapraklar yapılabilir. Hayvan figürleri yaparken çocuklarınızın oyuncaklarına bakarak yapmanız işinizi kolaylaştırır. Şeker hamurunun bir özelliği uzun süre oda ısısında yaptığınız figürler durabilir. Pasta halinde değil. Pasta halinde buzdolabı önerilir.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 09.03.2021