



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLİ FRANSIZ HAMURU

180 gr (1+1/2 su bardağı) un
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı (oda sıcaklığında)
90 gr (3/4 su bardağı) pudra şekeri (elenmiş)
3 yumurtanın sarısı

Unu bir mermer tezgaha eleyip ortasına çukur yaparak yağ, şeker ve yumurta sarılarını koyunuz. Parmaklarımızın ucuyla yağ, şeker ve yumurta sarılarını yavaş yavaş una yediriniz. Bütün malzemeyi una yedirdikten sonra hafifçe yoğurarak top biçimi veriniz. Hamurun üstünü yağlı kâğıtla örtüp 1 saat buzdolabında beklettikten sonra kullanınız.

Not: Şekerli Fransız hamuru, meyveli tart ve hamur kasesinde pişen tatlılarda çok iyi sonuç verir.
