



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞOU

Karin Epik

MALZEMELER:

Hamur için:

1 su bardağı su

125 gram tereyağı

1 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

3 yumurta (soğuk olmayacak)

Krema için:

Yarım litre süt

1 su bardağı şeker

2 yumurta sarısı

1,5 kahve fincanı un

Kakao

HAZIRLANIŞI:

Krema için tüm malzemeleri karıştırıp muhallebi gibi pişirin. Hamur için; tencereye bir bardak su, tereyağı ve tuzu koyup kaynatın. Kaynayınca ateşin altını kısıp bir bardak elenmiş un döküp 5 dakika karıştırarak pişirin. Elde edilen cıvık hamur ılınınca içine üç adet yumurtayı tek tek ilave edin. Yağlı tepsiye kaşıkla ufak ufak dökün. Kızgın fırında 20 dakika (190 derecede) pişirin. Piştikten sonra kenarından bıçakla kesip önceden hazırladığınız kremayı içine doldurun. (Krema kakaolu veya vanilyah olabilir.) Üzerine bir bardak şeker eritip dökün.
