



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞU GLASE

Tencereye 500 gram su, 130 gram tereyağ, 65 gram şeker, 6 gram tuz koyup karıştırarak ateşe sürünüz. Kaynamaya başlayınca, suyun alabileceği kadar elenmiş un serpiniz. Hamur koyulaşınca kadar tahta kaşıkla bir süre karıştırarak pişiriniz. Sonra, çekip biraz soğutarak birkaç yumurta yediriniz. Hamurun biraz katıca olması için yedirdiğiniz yumurtalarda dikkat gerekir. Sonra kaşıkla hamuru alıp bir tepsiye aralıklı olarak, ceviz büyüklüğünde dökünüz. Üzerlerine su ile ezilmiş yumurta sarısı sürerek 10 dakika sonra orta hararetli fırında pişiriniz. Üzerlerine şeker ekip, tekrar fırında cilâlandırdıktan sonra, bir tepsiye dizip soğumaya bırakınız. Kâğıttan küçük bir huni yapıp, içine şuvlarm alabileceği kadar reçel koyunuz. Sonra, şuvlarm altlarını delip içlerine, kâğıt huni ile hafif sıkarak, doldurunuz.
