



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞU HAMURU (FRANSA)

Pâte à Choux

Malzemesi:

1/2 bardak un
60 gr. margarin
75 gr. un
1 tutam tuz
2 yumurta

Hazırlanışı:

1. Suyu bir kaba koyup kısık ateşte oturtun. Margarin ilave edin. Un ile tuzu yağlı kağıt üzerine yayın.
2. Margarin eriyince ateşi kuvvetlendirin. Su kaynayınca, kabı ateşten alın.
3. Yağlı kağıttaki unu sıvı olan malzemeye katın.
4. Unu kattığınız zaman tahta bir kaşıkla karışımı iyice karıştırın. Kısık ateşe tekrar oturtun. Yaklaşık 1 dakika kuvvetlice karıştırın. Malzeme koyulaşıp hamur haline gelecektir. Ateşten alın.
5. Hamuru bir kaç dakika soğumaya bırakın. Yumurtaları teker teker karıştırmaya devam ederek ilave edin.
6. Malzemeler iyice halloluncaya kadar karıştırmaya devam edin. Sonra sıkma torbasına doldurarak tepsiye ister top ister ekler biçiminde sıkın.