



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞU HAMURU (LAHANA HAMURU)

Bu hamurla küçük kremalı şular yapıldığı gibi ekler bisküvisi, profitrol, benye, sufle, sentonore pastası da yapılmaktadır.

Çalışma tekniği yönünden süt veya su şeker, tuz yağ kaynatılır tahta kaşık ile karıştırılır. Un ilâve edilir. Hamur tencereyi yapışincaya kadar ateşin üstünde pişirilir. Tencere ateşten alınır ve yumurtalar hamur içine (ılık iken) birer birer kırılır. Kuvvetlice karıştırmaya devam edilir. Her yumurta kırıldığında karıştırmaya devam edilir.

NOT: Şu Fransızcada lahana anlamına gelir. (Kremalı şu) şu hamuru içine krema koyarak katmerli yuvarlak biçimde pasta şeklini aldığından bu ad verilmiştir. Yemeklerden sonra desert olarak sofrada verilir.

---