



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞU HAMURU

500 ml. su (2 su bardağı)  
200 gr. margarin  
2 gr. tuz  
15 gr. tozşeker (1 çorba kaşığı)  
275 gr. un  
8-9 adet yumurta

Derince bir tencereye suyu, margarini, tuzu ve şekerini koyarak, yağın tamamen erimesi için, bir taşım kaynatın. Unu eleyin. Tencereyi ateşten alın, tahta bir kaşık veya spatula ile sürekli karıştırarak unu ekleyin. Kısık ateşe oturtup, karışım yumuşayıp tencerenin kenarlarına yapışmadan kolayca çevrilinceye kadar karıştırmayı sürdürün. Ateşten indirip soğumaya bırakın. Sürekli çırparak, soğumuş karışıma teker teker yumurtaları ekleyin. Yumurtaları hamura iyice yedirinceye kadar çırpmayı sürdürerek şu hamurunu tamamlayın.