



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞUALE HAMURU

100 gr. margarin
4 çorba kaşığı un
1 kahve kaşığı şeker
3-4 yumurta
1 su bardağı su veya 1/2 bardak su
1/2 bardak süt
1 tutam tuz
Vanilya

Bir tencereye yağı, suyu, şeker ve tuzu koyup kaynatın Su kaynayınca unu koyup süratle karıştırarak ve ateşi de biraz azaltarak hamuru 8-10 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp hamuru soğumaya bırakın. Hamur hafif soğuyunca buna yumurtaları birer birer kırıp, vanilyayı ilâve edip elinizle karıştırarak yumurtaları hamura yedirin. Hamur toplu bir şekilde ele yapışıyorse hamurun kıvamı tamdır. Bazı yerlere yapışıyorse bazı yerlere yapışmıyorsa yumurta kırmaya devam edilir. Tam yapıştığı zaman kıvam olmuştur. Bu hamuru ucuna bir parmak genişliğinde düz huni takılmış torbaya doldurun. Torba olmadığı zamanlarda kaşıkla da koyabilirsiniz. Fırın tepsisini iyice yağlayarak hamuru aralıklı olarak koni şeklinde tepsiye sıkın, önceden ısıtılmış orta hararetili fırında 30-40 dakika üstleri hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Pişirirken fırın kapağını açmayın. İyice kurumadan fırından almayın. İyi kurumadan fırından alınan hamur dışarı alınınca hava basıncının etkisiyle çöker. Hamurun üzeri hafif pembeleşmeye başlarken bir kere açıp elle kuruyup kurumadığını kontrol edebilirsiniz.