



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI ŐU HAMURU

100 gr. tereyađı veya margarin
75 gr. pudra Őekeri
2,5 Desilitre su
5 Yumurta
125 gr. un
Bir tutam tuz

Bir kap içine bir bardak su tereyađı bir tutam tuz koyunuz.

AteŐ üzerinde kaynamaya baŐlarken birden unu ilve ediniz ve tahta kaŐık ile karıŐtırınız.

10 gr. pudra Őekeri ilve ediniz. 10 dakika piŐiriniz.

AteŐten alınız. Hafif ılınınca 4 yumurtayı hamura yedirerek karıŐtırınız.

YumuŐak olan Őu hamurunu pasta krema torbası içine yerleŐtiriniz.

Yağlanmış, unlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak torbayı dikey tutarak sıkınız.

Hamur torbasını dikey tutarak bezeleri önce yuvarlak ve sonra kalınlaŐıncaya kadar kaldırmadan sıkınız.

Diđer yuvarlakları da birbirinden aralıklı olarak sıkınız. Üzerlerine yumurta sarısı sürerek sıcak fırında 20 dakika kapağını açmadan piŐiriniz.

NOT: Őu hamuru bezeleri fırından çıkınca kabarmıŐ lahana biçiminde görünür. Üzerlerine pudra Őekeri serpilerek servis tabağına yerleŐtirilir.