



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞUALE KREM HAMURU HAKKINDA

Suale krem hamuru, pişirilerek hazırlanan hamur çeşitleri grubuna giren bir hamurdur.

Bu teknikte un, ölçülü yağlı, kaynayan suya atılarak belli bir süre pişirilip, sonra içerisine yumurta ilâve edilmek suretiyle hazırlanır.

Hamurunun hazırlanması, pişirilmesi belli bir dikkati gerektirir. Çünkü, pasta ve bisküvi çeşitlerinin pek çoğu bu hamurla hazırlanır. Örneğin, pastanelerde ekler pastası adıyla satılan pastalar, ayrıca pötifürlerin çoğu bu hamurla hazırlanır.

Hem lezzeti, hem de gösterişli pastalar olması dolayısıyla bu hamur çeşiti pasta ve bisküvilerin temel hamurudur.
