



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞUALE

1 su bardağı su
100 gram tereyağı
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tutam tuz
1 su bardağı elenmiş un
3 veya 4 yumurta

Su, tereyağı, toz şeker ve tuzu bir tencereye alıp kaynatın. Kaynamaya başlayınca elenmiş unu bir kerede içine atıp karıştırarak 3-4 dakika pişirin. Ocaktan alıp birkaç dakika bekletin. Hamur ılınınca yumurtaları teker teker ekleyin ve mikserle iyice karıştırın. Krema sıkma torbasına doldurup yağlı kağıt serili fırın tepsisinin içine belirli aralıklarla top şeklinde sıkın.

