



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YENİLEBİLİR MODELLEME HAMURU

<https://yemek.name>

225 gram ince çekilmiş pudra şekeri

1 çay kaşığı glikoz

6,5 çay kaşığı soğuk su

3 çay kaşığı tylose (silme)

Pudra şekeri ve tylose birlikte elenerek bir kaba alınır.

Glikoz ve soğuk su, bu kabın içindeki malzemenin üstüne dökülür.

Beklemeden yoğurma işlemine başlanır.

Başlangıçta ekmek kıvrıntısı ve ele yapışan bir kıvamda olan hamur, yoğurmaya devam ettikçe toparlanacaktır.

Oldukça yumuşak ama ele yapışmayan bir kıvam elde edildiğinde modelleme için gereken hamur hazır olmuştur.

Not: Hazırlanan kapkeklere modelleme hamuru ile farklı bir hava kazandırmak mümkündür.