

Su hamuru



Malzemeler:

- 2 dl. su
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ margarini
- 2 dl. buğday unu
- 1 adet yumurta

Yapılışı:

Fırını 200 derece sıcaklıkta açın. Su ve zeytinyağlı margarini kaynatın. Kaynamakta olan suya unu birden koyun, hamur parlak bir renk alıp, tencerenin dibine ”yapışmayı bırakıncaya” kadar iyice karıştırın. Hamuru soğutun ve yumurtayı içerisine çırpıttıktan sonra yeniden hamuru toplayın. Hamuru iki kaşıkla ekmek pişirme kağıdının üzerine koyun ve 20 – 25 dakika fırının orta bölümünde pişirin. Hamur kolayca dağılabileceği için ilk 20 dakika fırının kapağını açmayın.

Su hamurunu örneğin dondurma, mümkünse az yağlı ve şekerli olanı ve şekersiz biraz marmelad gibi değişik dolgularla servis edebilirsiniz.

% 19 yağlı çırpılmış biraz kaymak da kullanabilirsiniz.

Tercüme eden: Nezaket Şahin

