SU HAMURU

Malzemeler ;

110 gr Un

75 gr Margarin ya da Tereyağ

¾ su bardağı Su

1 yemek kaşığı Toz Şeker

3-4 Yumurta

½ tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı:

Bir tencereye Tereyağ konulup eritin. Sonra bu yağa, su (yarısı su, yarısı süt olarak kullanırsanız hamur daha lezzetli olur), tozşeker, tuz katıp bunları sadece 1 taşım kaynatın. Karışıma, karıştıra karıştıra un katıp ve hamur haline getirin. Sonra bu hamuru 6 dakika kadar orta ısıdaki ateşte karıştırarak pişirin. Hamur irmik helvası gibi dağılmaya yüz tutar hale gelince ateşten indirin.

İçine hemen 3-4 yumurtayı kırın. Her yumurtayı karıştırarak hamura yedirin. Unun durumuna göre yumurta miktarı değişir. Eğer yumurtayı karıştırdıktan sonra parmağınızla hamura dokunduğunuzda parmağınıza yapışmıyorsa, tekrar yumurta kırabilirsiniz. Eğer hamur parmağınıza yapışıyorsa başka yumurta kırmayın.

Böyle hazırlanan hamur sıkma torbası ile tepsiye sıkılır. Kızgın fırında 30 dakika pişirilir. Fırından alındıktan 10 dakika sonra hamurlar kırılmadan bıçakla altından oynatılarak tepsiden çıkarılır.  
Afiyet olsun......