**FŐZÖTT SÓ-LISZT GYURMA**

**Hozzávalók:**

50 dkg liszt   
4 evőkanál olaj   
6 evőkanál só   
4 kávéskanál borkősav, vagy citromsav, vagy 10 szem feloldott citrompótló

A hozzávalókat vízzel tejföl sűrűségűre keverjük, alacsony lángon főzzük, míg el nem válik az edény falától. Ebben az állapotban még nem egynemű a gyurma, eléggé bizarr látvány, kicsit trutyis, csomós állagú. 5-10 perc hűlés után, vagy amikor már bírja a kezünk a hőmérsékletet, át kell gyúrni, így lesz belőle szép, egynemű anyag, mely vetekszik a boltokban kapható újfajta play doh gyurmákkal. Nem ragad, könnyen gyúrható, öröm vele dolgozni.  
Nylon zacskóban tárolva sokáig eláll, de nem süthető.

A gyurmát színezhetjük is, ehhez ételfestéket használjunk, amit a főzés előtt kell belekeverni. A színeket bátran keverhetjük is.