BORU PASTASI

Süt veya su şeker, tuz yağ kaynatılır, tahta kaşık ile karıştırılır. Un ilâve edilir. Hamur tencereyi yapışıncaya kadar ateşin üstünde pişirilir. Tencere ateşten alınır ve yumurtalar hamur içine (ılık iken) birer birer kırılır. Kuvvetlice karıştırmaya devam edilir. Her yumurta kırıldığında karıştırmaya devam edilir.
Sıkma torbasının ucuna 2 cm. genişliğinde bir huni takınız. Yağlanmış unlanmış tepsiye 7-8 cm. uzunluğunda boru biçiminde yukardan aşağıya doğru sıkınız ve tepsiyi sıcak fırına sürünüz. Kabarmış ve pişmiş şu hamurunun uç kısmından içine doğru krema torbası ile çikolatlı krem veya pasta kremi sıkınız. Üzerlerine arzu edilirse pudra şekeri serpiniz veya fondan hamuru ile kapatınız. Üzerlerine ayrıca kıyılmış yeşil fıstık serpiniz.

© lezzetler.com tarif no:38190 • adı:BORU PASTASI • gönderen:tarifçi • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:31