



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ EKLER PASTA

Kreması için:

2 su bardağı süt

3 çorba kaşığı un

4 çorba kaşığı şeker

2 yumurta sarısı

2 paket vanilya

1 çay bardağı kıyılmış ceviz

Hamuru için:

350 gram su

2 gram tuz

60 gram tereyağı

4 yumurta

180 gram un

Tencerede su, tuz ve tereyağını 30 saniye kaynatın, elenmiş un ilave edin. Kaşıkla karıştırıp hamuru pişirin, tencereden bir kaba aktarın, hamurun ılınmasını bekleyin. Soğumaya başlayan hamura yumurtaları teker teker kırıp iyice yedirin. Krema sıkma torbasına doldurup hamuru yağlanmış fırın tepsisine uzun uzun sıkın. 180 derecedeki fırında pişirin. 30 dakika sonra fırının sıcaklığını 160 dereceye indirin, 30 dakika daha pişirin. Kreması için süt, şeker, un ve yumurta sarısını çırpın, karıştırarak pişirin. Ocaktan alınca içine ceviz ve vanilyayı ekleyin. Hamurun içine bu kremadan sıkın, üzerine erimiş çikolata gezdirin.