



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ EKLER

55 g tereyağı, küp
70 g beyaz ekme  unu, elenmiř
2 büyük yumurta,  irp lm ř
Dolgu için:
600 ml krema
2  orba kaşığı şekerlemeler
200 g  ilek

Fırını 200   C'ye ısıtın.

Tereyağı tencereye koyun, üzerine 150 ml sıcak su ile eritin. Unu içinde yedirin. Karışımı yumuşak bir hamur topu oluşturacak şekilde yoğurmaya devam edin.

Parlak bir macun elde edinceye kadar dövülmüş yumurtaya biraz karıştırın.

Hamurunu büyük düz ağızlıklı bir sıkma torbasına koyup, fırın tepsisine 12 cm'lik boylar halinde sıkın.

10 dakika pişirin, daha sonra ısıyı 220   C'ye yükseltin ve 10 dakika daha pişirin. Bir tel rafa aktarın ve her birinin bir tarafını dilimleyin, böylece buhar kaçabilir. Tamamen soğumaya bırakın.

Kremayı krema şekeri ile kalınlaşana kadar  irpin. Kremayı büyük yıldız uçlu sıkma torbasına dökün ve eklerleri doldurun, ardından her birini  ilekle süsleyin.

Üstünü pudra řekeri ekerek servis yapın.

