



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKLER PASTA

www.annemutfagi.com

Hamur malzemeleri;
1 su bardağı un
1 yemek kaşığı tereyağı
1 bardak su
1 yemek kaşığı toz şeker
1 çimdik tuz
2 yumurta
Krema malzemesi;
2 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı krema (ya da iki kaşık tereyağı)
4 yemek kaşığı un
Yarım su bardağı toz şeker
Çikolata sosu için;
100 gram sade çikolata

Önce kremayı hazırlayalım:

Krema malzemelerini bir tencerede karıştırarak orta ateşte koyulaşmaya kadar pişirip soğumaya bırakalım.

Hamurun hazırlanışı:

Bir tencerede bir bardak su ve bir çorba kaşığı tereyağını karıştırarak kaynatalım.

Kaynayan suyun içine un, şeker ve tuzu ekleyip orta ateşte iyice hamur haline gelene kadar karıştırıp altını kapatalım ve soğumaya alalım.

Soğuduktan sonra iki yumurta ilave edip iyice yoğuralım.

Yoğurduğumuz hamur malzemesini sıkma torbasına koyalım. Yağlanmış fırın tepsisine ceviz büyüklüğüne hamurlar sıkalım. Aralıklı olsun.

180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirelim.

Fırından çıkan hamurlarımız soğuduktan sonra hazırladığımız kremayı sıkma torbasına alıp hamurlarımızı ortasına sıkalım.

Benmari usulü erittiğimiz çikolatayı üzerine gezdirip servis yapabilirsiniz.

