



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

EKLER PASTA

1 bardak Selva Un
1 bardak su
100 gr margarin
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tutam tuz
4 adet yumurta
1 paket çikolata
Krema için :
2 yumurta
1/2 bardak toz şeker
1 çay bardağı Selva Un
1.5 bardak süt
1/2 bardak vanilya

Su ve margarinini bir arada ocağa koyun. Üzerine toz şeker ve tuz ilave edin. Kaynamaya başlayınca Selva unu yavaş yavaş ilave edin. Top top olmaması için Selva unu eklerken aynı zamanda karıştırmayı ihmal etmeyin. 7-8 dakika pişirip ateşten alın. Bir müddet ılıması için bekleyin. Sonra 4 adet yumurtayı teker teker kırıp hamura karıştırın. Hamurun ne çok sert ne de çok yumuşak olmamasına dikkat edin. Sonra hazırladığınız hamuru krema torbasına doldurup düz yuvarlak bir uç takın ve hafif yağlanmış tepsiye yarım parmak uzunluğunda şeritler halinde sıkın. 200 derecelik fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Bu arada krema için gerekli tüm malzemeyi sırayla tencereye aktarın ve sürekli karıştırarak krema kıvamına gelinceye kadar pişirin. Pişirdiğiniz hamurları enlemesine ikiye kesin ve aralarına hazırladığınız kremadan doldurun. Çikolatayı bir çorba kaşığı margarinle birlikte eritip ekler pastaların üzerine sürün. İsterseniz, antepfıstığı döverek eklerlerinizin üzerine serperek süsleyip servis yapabilirsiniz.

