



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKLER PASTA

Ümit Usta

Hamuru için:

125 gr. un

3-4 adet yumurta

1 su bardağı su (yarısı süt, yarısı su da olabilir)

1 kahve kaşığı tozşeker

1 paket vanilya

1 fiske tuz

100 gr. margarin

Pasta kremi için:

2 su bardağı süt veya 2 su bardağı su

1 çay bardağı un

1 yemek kaşığı tozşekeri

3 adet yumurta

1 paket vanilya

Limon kabuğu rendesi

Çikolatalı pasta cilası için:

150 gr. sütsüz çikolata

50 gr. margarin

Şuale hamuru:

Bir tencereye margarinini, tuzu, suyu ve tozşekeri koyup kaynatalım.

Kaynamaya başlayınca unu ilave edip karıştırma karıştırma 8-10 dakika pişirelim.

Hamur, irmik helvası gibi dağılmaya başlayınca pişmiş demektir.

Hamuru ocaktan indirip biraz soğutalım.

Hamur soğuyunca, yumurtaları birer birer kınıp elimizle yedirelim.

Vanilyayı da hamura ekleyip iyice karıştıralım.

Hamur toplu şekilde elimize yapıştığında hazır demektir.

Eğer yapışmıyorsa yumurta ilave edelim.

Hamuru bir cm. delikli sıkma torbasına doldurup yağlanmış tepsiye aralıklı olarak bir parmak uzunluğunda sıkalım.

Önceden ısıttığımız fırında, pembeleşip kuruyuncaya kadar pişirelim. Bu esnada fırını hiç açmayalım. Hamurlar pembeleşmeye başlayınca, kuruyup kurumadığını kontrol edelim. • Fırını söndürünce tepsiyi hemen fırından çıkarmayalım. Bir süre daha fırında bekletelim.

Posta kremi:

Bir tencereye yumurtaları, unu, tozşekeri koyup sütü de azar azar ilave ederek iyice karıştıralım.

Tencereyi ateşe koyup muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirelim. Muhallebi kıvamına gelince ateşten alıp vanilyayı ve limon kabuğu rendesini ekleyelim.

Muhallebiyi karıştırma karıştırma soğutalım.

Çikolatalı pasta cilası:

Bir kaptan margarinini eritelim.

Çikolataları parçalayıp margarine katalım.

Kısık ateşte çikolatalar eriyene kadar bekletelim.

Fırından çıkarıp soğuttuğumuz hamurları, sandviç şeklinde üstten ayırıp içini, hazırladığımız pasta kremi ile dolduralım.

Pastaların üstlerini çikolatalı pasta cilasına batırıp soğutalım.

Buzdolabına kaldırıp bir iki saat bekletelim.

Buzdolabından çıkarıp soğuk olarak servis yapalım.