



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKLER

1 bardak su
100 gr. tereyağı
Tuz
1,5 su bardağı un
4 yumurta
Kreması için:
500 gr. süt
2 adet yumurta
200 gr. toz şeker
100 gr. un
Aroma için:
200 gr. çilek
200 gr. şamfıstık
1,5 su bardağı limon suyu

Fırınınızı 180 derecede ısıtın. Su, tereyağ ve tuzu kaynatıp içine unu yedirin. Soğutmak için mermer tezgaha hamuru yayıp arada bir karıştırın. Soguduktan sonra mikserde karıştırıp yumurtaları teker teker ekleyerek kıvamını inceltin. Fırın tepsinize yapışmaması için yağlı kağıt koyup, hazır olan hamurunuzu krema torbası yardımıyla ekler şeklinde sıkın. 15 dakika kontrol ederek pişirin. Kremayı hazırlamak için tüm malzemeyi mikserde çırpın. Eklerlerinizi çilekli yapmak istiyorsanız bu miktarın içine minik doğradığınız çilekleri, şamfıstıklı istiyorsanız, ince kıldığınız şamfıstıklarını ve limonlu istiyorsanız, limon suyunu ekleyebilirsiniz. Soğuyan hamurları ortadan ikiye kesip tekrar bir krema torbası yardımıyla içlerini aromalı kremayla doldurun. Üzerlerinde de aynı kremayı kullanabilirsiniz.



Fotoğraf "Oyalı" tarafından gönderildi. 04.05.2020