



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKLER

Tuğrul Şavkar

500 gr. şu hamuru  
100 gr. tozşeker  
200 ml. su  
250 ml. pastacı kreması  
200 ml. eritilmiş bitter çikolata

Fırınınızı 180°C'ye getirip, ısıtın. Fırın tepsisinin üzerine fırın kâğıdı serin. Önceden hazırladığınız şu hamurunu bir sıkma torbasına doldurarak 10 cm. uzunluğunda ve 2-3 cm. kalınlığında şeritler halinde aralıklı olarak fırın tepsisine sıkın. Tepsiyi ısıtılmış fırına sürerek ekler'ler kabarıp altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin. Küçük bir kaptaki şeker su ile 2-3 dakika kaynatarak bir şurup hazırlayıp ılındırın. Pastacı kremasını biraz gevşetmek için bu şurup ile birlikte çırpın. Eğer pastacı kremanız gevşekse (muhallebi kıvamında ise) şurup kullanmayın. Hazırladığınız kremayı bir sıkma torbasına doldurun. Pişen eklerleri soğumaya bırakın. Soğuyanları testereli bir bıçak ile enlemesine sandviç gibi ikiye ayırın. İçlerini sıkma torbasındaki pastacı kreması ile doldurup kapatın. Eritilmiş çikolataya batırıp bir tepsiye alarak çikolatalarının donması için bekletin. Çikolatası donanları servis tabağına alıp servis yapın.