



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKLER

Emine Beder

4 YUMURTA
100 GR. MARGARİN
1,5 SU BARDAĞI UN
1 SU BARDAĞI SU
ARA KREMASI:
1,5 SU BARDAĞI SÜT
2,5 ÇORBA KAŞIĞI UN (TEPELEME)
1 ÇAY BARDAĞI ŞEKER
1 ÇORBA KAŞIĞI KAKAO
ÇİKOLATA SOSU:
50 GR. MARGARİN
100 GR. KREMA
200 GR. BİTTER ÇİKOLATA

Tencereye margarin ve suyu ekleyip kaynatalım. Margarin eridiğinde unu ekleyip hızla ve sürekli karıştırarak koyu bir hamur kıvamına gelene dek pişirelim. Tencereyi ateşten alıp hamuru soğutalım. Yumurtaları teker teker ve yoğurmaya devam ederek ekleyelim. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparıp silindirik veya yuvarlak şekiller vererek margarinle hafifçe yağlanmış tepsiye aralıklı dizelim. 5 dk. önceden ısıtılmış 140° ısıllı fırında hamurların üzeri pembeleşip kuruyana dek pişirelim. (Fırından almadan hamurlardan birine dokunarak kuruyup kurumadığını kontrol edin. Yeterince pişmeyen hamurlar fırından aldıktan sonra çökerler.) Pastayı fırından çıkarıp soğutalım. Bu sırada ara kremasını hazırlayalım. Tencereye unu, sütü, şekeri ve kakaoyu alalım, ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp yarım dk. mikserle çırpalım. Pastaları ikiye keselim. Alt parçalarının üzerine bir tatlı kaşığı krema sürelim. Üst parçayı kremanın üzerine kapatalım. Tencereye küçük parçalar halinde margarin, kremayı, rendelenmiş bitter çikolatayı alalım. Çok kısık ateşte çikolata eriyene dek karıştırarak pişirelim ve ateşten alalım. Çikolata sosunu ekler pastaların üzerine gezdirelim. Buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra servis yapalım.