



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞIZDA DAĞILAN EKLER

Hamuru için:

- 100 gram tereyağı
 - 1 bardak su
 - 1 tatlı kaşığı toz şeker
 - 1 bardak un
 - 4 yumurta
 - Tuz
 - Yarım paket vanilya
- Kreması için:
- 2 bardak süt
 - 3 kaşık nişasta
 - 3 kaşık toz şeker
 - 50 gram tereyağı
 - Yarım paket vanilya
 - 1 paket krem şanti

Öncelikle kreması için süt, toz şeker ve nişastayı tencerede çırpın ve ateşte koyu kıvam alıncaya kadar karıştırarak pişirin.

Ardından vanilya ve tereyağını koyup karıştırın ve soğumaya bırakın. Hamurunu hazırlamak için su, tereyağı, toz şeker ve tuzu tencerede kaynatın.

Sonra içine 1 bardak unu ilave edip hızlı bir şekilde karıştırın ve soğumaya bırakın. Hamur soğuyunca içerisine vanilyayı ve 1 yumurtayı ekleyip mikserle çırpın.

Hamura tekrar 1 yumurta daha ilave edip çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyip hamura yedirdikten sonra hamuru sıkma torbasına doldurun ve tepsiye sıkın.

Önceden 170 derecede ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin.

Kremanın içerisine, toz krem şanti ilave edip, mikserle çırpın ve soğuyan hamurun içine sıkıp üstünü de dilediğiniz şekilde süsleyerek servis edin.

