



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALON PASTA

Hamuru İçin;  
4 yumurta  
6 kaşık un  
125 gr. tereyağı  
1 bardak su  
1 tutam tuz  
1 tutam şeker  
Krema İçin;  
Yarım kg. süt  
1,5 bardak şeker  
2 kaşık kakao  
3 orba kaşığı nişasta

Orta büyüklükteki tencereye su konur. Kaynayınca yağ eklenir. Yağ eriyince un, tuz ve şeker de konarak, 1-2 dakika karıştırılır. Ateşten alınarak soğumaya bırakılır. El dayanacak kadar olunca, yumurtalar teker teker yedirilir. Yağlayıp unladığımız tepsiye yağlanmış kaşıkla şekil verilerek dizilir. Orta hararetili fırında 30-35 dakika pişirerek fırında soğutulur. Kremayı yapmak için sütün içine şeker, kakao, nişasta konup, karıştırarak karıştırılır. 2-3 dakika kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Soğuyan pastaların ortası kesilerek, krema pompası ya da kaşıkla içeri doldurulur. zerine ılık kakaolu yağ kreması veya pudra şekeri dökülerek servis yapılır.

---