



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOLU BEYİ TATLISI

1,5 su bardağı un
1,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı margarin
4 yumurta
Kreması için:
3 su bardağı süt
4 çorba kaşığı un
1 su bardağı toz şeker
1 yumurta sarısı
1 paket vanilya
1 çimdik tuz

Tencereye 1.5 su bardağı suyu alın, margarin ekle. Üzerine 1 çimdik tuz ve toz şeker ilave edip suyu kaynatın. Üzerine 1.5 su bardağı unu ilave edip tahta kaşıkla devamlı karıştırın. Hamur ılındıktan sonra üzerine 4 adet yumurtayı ilk önce kırın ardından elinizle karıştırın. Yumurtaları bu şekilde hamura yedirin. Hamuru krema torbasına aktarın. Fırın tepsisine krema sıkacağından yuvarlak olarak hamurdan sıkın. Önceden ısıtılmış olan 170 derecelik fırında pişirin. Kreması için tencereye sütü alın. Üzerine un, toz şeker, 1 adet yumurta sarısı, 1 paket vanilyayı ilave edip devamlı karıştırarak bir krema elde edin. Fırından çıkarttığınız hamuru ortadan kesin. Arasına kremadan sıkın. Süslemek için çikolatayı eritin. Bolu bey tatlısını eritilmiş çikolata ve meyve ile süsleyerek servis edin.

