



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI EKLER

Hazır ekler kurabiyeleri

Krema için:

1 çubuk vanilya

3 su bardağı süt

6 yumurtanın sarısı

2 çay bardağı tozşeker

1,5 çay bardağı un

100 gr bitter çikolata

30 gr tereyağı

80 ml krema

Krema için, vanilya çubuğunu boyuna ortadan ikiye kesin. İçindeki çekirdekleri bıçağın ucuyla kazıyarak alın ve süte ekleyin. Sütü kısık ateşte ısıtıp ocaktan alın. Vanilya özlerinin süte karışması için 10 dakika bekletin. Yumurta sarılarını şekerle birlikte mikserle çirpin. Unu ekleyip karıştırmaya devam edin. Karışımı vanilyalı süte ilave edin ve mikserin düşük hızında çirpin. Karışımı ocağa alıp kaynamaya başladığında kısık ateşte ağzı kapalı şekilde 2 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan alın. Kremanın üzerini kapatıp soğutun. Krema torbasına alın. Çikolatayı küçük parçalara ayırın. Tereyağı, krema ve çikolatayı bir tencerede karıştırıp kısık ateşte pişirin. Ocaktan alıp ılık olana kadar karıştırın. Ekler kurabiyelerinin içlerine kremayı doldurun. Üzerlerine çikolatayı gezdirerek servis yapın.

