



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI EKLER

Hamuru için:

1 bardak su

2 çorba kaşığı margarin

1 çorba kaşığı şeker

1 tutam tuz

1 bardak un

3-4 yumurta

Kreması için:

Yarım limonun rendelenmiş kabuğu

Yarım su bardağı şeker

1 çay kaşığı vanilya

3 kaşık un

1,5 su bardağı süt

Çikolata sosu için:

80 gr bitter çikolata

1 çorba kaşığı süt

1 çorba kaşığı margarin

1 çorba kaşığı şeker

Hamur için su, margarin, tuz ve şekerini tencerede kaynatın. Unu hızlı şekilde ekleyip karıştırarak 5-10 dakika pişirin. Hamur ılıklaşınca teker teker yumurtaları kırıp karıştırarak hamura iyice yedirin. Hamur sıkma torbasına doldurup tepsiye parmak kalınlığında aralıklarla sıkın. 170 derecede 30-40 dakika pişirin.

Krema için; tüm malzemeleri karıştırarak pişirin ve soğutun. Fırından çıkan eklerleri ikiye kesip alt parçalarına birer yemek kaşığı krema koyup kapatın.

Sos için; tüm malzemeyi benmari usulü eritin ve eklerin üzerine sürüp dolapta birkaç saat bekletin.

[ML® Çikolatalı Yaş Pasta için tıklayın](#)



Fotoğraf "Çağrıuşenbih" tarafından gönderildi. 12.06.2019