



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKLER PASTA

3,5 su bardağı (350 gr.) Su
Yarım çay kaşığı (2 gr.) Tuz
1/4 paket (60 gr.) Margarin
4 adet (200 gr.) Yumurta
1,5 su bardağı (180 gr.) Un
1 su bardağı (210 gr.) Şeker
3,5 su bardağı (700 cl.) Süt
7 adet (150 gr.) Yumurta Sarısı
2 çorba kaşığı (80 gr.) (Krema için) Un
Yarım çay bardağı (50 gr.) (Üzeri için) Su
1 su bardağı (150 gr.) Damla Çikolata
Yarım çay bardağı (80 gr.) Tereyağı

Çelik tencereye (mümkünse kalın dipli) su, tuz ve margarinini koyarak kaynamaya alın. 30 saniye kaynamış suya, elenmiş unu ilave edin.

Bir spatula yardımıyla iyice karıştırarak 2 dk. pişirin. Hamuru tencereden alıp başka bir kaba koyun. Biraz soğuyunca elle birkaç kez daha yoğurarak özleştirin.

Ilık veya soğuk hamurun içine yumurtaları tek tek kırıp karıştırarak iyice yedirin. Hamurun kıvamı ne katı ne de çok yumuşak olmalıdır.

Fırın tepsisini margarinle yağlayın. Tatlı torbasının ucuna, ucu 2 cm. çapında bir duyu takın. Ekler hamurunu torbaya doldurup tepsiye 10 cm. uzunluğunda 18-19 adet hamur sıkın.

Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın. Piştikten sonra tepsiyi fırından alın ve soğumaya bırakın. Sütü bir tencerede ocağa koyun ve üzerine vanilya ekleyin.

Başka tencerede yumurta sarılarını şekerle beyazlaşana kadar çırpın. Üzerine un ekleyin ve karıştırın, sütün yarısını bu karışıma dökün. Karıştırmaya devam edin.

Daha sonra sütün diğer kısmını da dökün. Sürekli karıştırarak kaynatın ve koyulaştırın. Üzerine margarin koyarak soğutun. Başka bir tencerede yarım çay bardağı su ısıtın.

İçine damla çikolata ilave edip çırpma teli ile, iyice eriyene kadar karıştırın. Bu karışıma tereyağı da ilave edin, ılık bir köşede bekletin.

Soğumuş her eklerin altına, 0.5cm uç ile kremayı bu deliklerden eklerin içine sıkın. Her eklerin üzerini çikolatalı kuvertüre batırarak üst kısmının çikolatalı olmasını sağlayın.



