



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKLER

150 gr Sarelle
125 gram margarin
5 gram tuz
5 gram şeker
250 gr. su
3 yumurta
Kreması:
250 gr. süt
1 yumurta
75 gr. un
75. gr. şeker

Bir kabın içine su ve margarini koyup, kaynatın. Kaynayınca un, tuz ve şekerini katıp, un iyice kavrulduktan sonra kabı ateşten alarak bir kenarda ılınmaya bırakın. Sonra yumurtaları teker teker hamura yedirin. Karışımı, soğuduktan sonra hafifçe yağlanmış bir tepsiye, şekillendirerek dizin. Tepsiyi orta sıcaklıkta ısıtılmış fırına sürüp eklerini 15-20 dakika pişirin.

Krem Patisiyeri hazırlamak için, bütün krem patisiyer malzemesini bir kaba koyup, kabı ateşe oturtarak, karışım koyulaşmaya kadar pişirin. Kabı ateşten alıp soğuduktan sonra çok az miktarda yağ yedirin.

Tepsideki eklerini üstten 1 cm kalacak biçimde kesip içlerine hazırladığınız krem patisiyeri sürün. Eklerinin üstüne ılıtılmış Sarelle'yi döküp, tepsiyi buzdolabında 15-20 dakika beklettikten sonra servis yapın.
