EKLER PASTA

1 çay fincanı un
4 tane yumurta
1 çay fincanı, su
100 gram, margarin
1 yemek kasığı toz seker
1 tutam tuz
Krema İçin:
Yarım su bardağı un
1,5 su bardağı süt
2 tane yumurta
1 çay bardağı toz seker
Vanilya

Bir tencereye, su ve margarini alalım, üzerine tuz ve şekeri ilave edelim, karıştırarak kaynamasını bekleyelim, daha sonra unu yavaş yavaş ilave edelim, unun topak topak olmamasını sağlayalım . 5-6 dakika pişirip ocaktan alalım. Ilınmasını bekleyip, 4 tane yumurtayı kıralım ve hamuru yoğuralım. Hamur ne yumuşak nede çok sert olmamalı. Hazırladığımız, hamuru krema torbasına alalım, düz yuvarlak uç takalım, yağlanmış tepsiye, çok uzun olmayan 2cm kalınlığında şeritler sıkalım. 200 derecelik ısıda hafif pembe olana kadar pişirelim. Bu arada, kremasını hazırlayalım, bunu için bir tencereye sütü alalım sonra sırası ile unu, yumurtaları, şekeri ve vanilyayı alalım karıştırarak kıvama gelene kadar pişirelim. Bir kenara alalım. Pişen hamurların arasını keselim, arasına krema dolduralım, çikolatayı margarinle birlikte eritelim hazırladığımız Ekler Pastanın üzerine sürelim, Ekler Pasta servise hazırdır,

© lezzetler.com tarif no:132455 • adı:Ekler Pasta • gönderen:kivili • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:34