



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKLER PASTA

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

Bir tencereye, su ve margarin 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. İlinmasını bekleyip, 4 tane yumurtayı kıralım ve hamuru yoğuralım. Hamur ne yumuşak nede çok sert olmamalı. Hazırladığımız, hamuru krema torbasına alalım, düz yuvarlak u 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. Piřen hamurların arasını keselim, arasına krema dolduralım, çikolatayı margarinle birlikte eritemiz hazırladığımız Ekler Pastanın zerine sürelim, Ekler Pasta servise hazırdır,



