



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKLER PASTA

1 su bardağı su
100 gram margarin
1 çorba kaşığı tozşeker
1 su bardağı un
3 adet yumurta
Bir tutam tuz
Krema için:
2 adet yumurta
Yarım çay bardağı tozşeker
1 çay bardağı un
1,5 su bardağı süt
1 paket vanilya
Çikolata sos için:
100 gram bitter çikolata
100 gram margarin
1 çorba kaşığı soğuk su

Su, margarin, tozşeker ve tuzu kaynatın. Kaynamaya başlayınca, karıştırarak un ekleyin. 10 dakika karıştırarak pişirip ocaktan alın ve ılınmaya bırakın. Teker teker ve çırparak yumurtaları ekleyin. Yumuşak, ele yapışmayan bir hamur elde edin. Hamuru sıkma torbasına alıp, yağlı kağıt kaplı fırın tepsisine dilediğiniz büyüklükte sıkın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin. Fırını kapatıp, içinde 30 dakika dinlendirin. Krema için tüm malzemeyi çırpın. Tel süzgeçten geçirip, tahta kaşıkla karıştırarak krema kıvamı alana kadar pişirin. İki adet ekler pastanın arasına krema sürün. Çikolata sos için çikolatayı benmari usulü eritip, margarin ve su ekleyin. Mikserle çırpıp kenara alın. Üzerine çikolata sos gezdirin. Tüm malzeme bitene kadar işlemi tekrarlayın. Soğuk olarak servis yapın.

