



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKLER

<https://www.sabah.com.tr>

4 yumurta
125 gr tereyağı (oda sıcaklığında)
1 su bardağı un
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı şeker
Bir tutam tuz
Kreması için:
2 yumurta sarısı
2 su bardağı süt
½ su bardağı şeker
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı buğday nişastası
1 paket vanilya
Üzeri için:
2 paket bitter çikolata (160 gr)

Geniş bir kaba yumurtaları ve şekerini alıp köpürene kadar çırpın.
Oda sıcaklığındaki tereyağını karışıma ekleyin ve parmak uçlarınızla tereyağları ezin.
Tuzu ve elekten geçirilmiş unu karışıma ekleyin. Suyu yavaşça gerektiği kadar kullanın ve ele yumuşak bir hamur elde edin.
Yumuşak hamuru yağlı kağıt serilmiş tepsiye aralıklı olarak yerleştirin.
Hamuru 160 derece fırından üstü, altı hafif kızarana kadar pişirin.
Hamur pişene kadar kremayı hazırlayın. Küçük bir tencerede yumurta sarıları ve şekerini çırpın, sütü karışıma ekleyin.
Şekerler eridikten sonra un ve nişastayı ekleyin ve çırpıma devam edin.
Kremanın kıvamı katılaşmaya başlayınca tereyağını ekleyin ve eriyene kadar karıştırın.
Kıvamı katılaşan kremayı ocaktan alın. İçine vanilyayı ekleyip son bir kez daha çırpın.
Kremayı soğutmak için geniş bir kaba alın, soğuyana kadar kabuklaşmaması için bir spatula yardımıyla karıştırın.
Kremayı sıkma torbasına alın ve ilk sıcaklığı çıkmış eklerin içine sıkın.
Üzerine bitter çikolata eriterek servis edebilirsiniz

