



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EKLER PASTA

4 adet yumurta  
1,5 su bardağı un  
100 gram tereyağı  
1 su bardağı su  
1/4 çay kaşığı tuz  
Krema dolgusu için:  
2 su bardağı süt  
1 adet yumurta sarısı  
2 yemek kaşığı un  
2 yemek kaşığı buğday nişastası  
1/2 su bardağı toz şeker  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Çikolata sosu için:  
180 gram bitter çikolata  
1 su bardağı krema

Ekler pastaların hamurunu hazırlamak için suyu, tereyağını ve tuzu bir tencereye alın.

Tereyağı eridiğinde sulu karışım kaynamaya yakın bir duruma geldiği zaman elenmiş unu yavaşça ekleyin. Ara ara karıştırarak yoğun bir kıvam alana kadar hamuru hazırlayın.

Hazırladığınız hamuru oda sıcaklığında soğutun. Kullanacağınız yumurtaları, tek tek ekleyerek mikser ile yüksek devirde iyice karıştırın.

Yumurtalar sayesinde daha az yoğunluktaki krema görünümlü ve sarı bir renk alan hamuru sıkma torbasına alın.

Hazırladığınız ekler pasta hamurunu karışım bitene kadar dikdörtgenler halinde tepsiye sıkın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 25 dakika kadar, hamurların üzeri hafif bir renk alıncaya dek pişirin.

Krema dolgusunu hazırlamak için sütü, yumurta sarısını, unu, buğday nişastasını, toz şekeri ve tereyağını ayrı bir tencereye alın.

Bir çırpıcı yardımıyla devamlı olarak karıştırdığınız krema karışımını kıvam alana dek pişirin. Soğuması için bir kenarda beklemeye alın.

Çikolata sosu için bitter çikolatayı küçük parçalar elde edecek şekilde kırın ve bir sos tenceresine alın. Sıvı durumda olan kremayı da tencereye ekleyin.

Derin bir tencerede kaynayan suyun buharı üzerinde (benmari usulü) ara ara karıştırarak çikolata parçalarını eritin.

Fırından çıkan ekler hamurlarını bir bıçak yardımıyla ortadan ikiye kesin. Hazırladığınız krema dolgusunu bir krema torbasına alın. Ekler hamurlarının iç kısımlarını krema ile yeterli bir şekilde doldurun.

Ekler pastalarının üst kısımlarını çikolata sosunabatarak servis tabağına yerleştirin. Hazırladığınız tüm ekler pastalarına aynı işlemi uyguladıktan sonra çikolatanın kıvam alması için oda sıcaklığında biraz bekletin.

Dilerseniz toz antep fıstığı, rendelenmiş hindistan cevizi ya da çikolata ile servis edebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:160043 • adı:Ekler Pasta • gönderen:gül • indirme tarihi:23.10.2021 - 14:26