



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKLER

125 gram tereyağı
Bir tutam tuz
1 su bardağı su
1 su bardağı un
4 adet yumurta
Dolgu kreması için:
Yarım su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı buğday nişastası
2 adet yumurta sarısı
2 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
Üzerine:
1 paket (80 gram) bitter çikolata
1 tatlı kaşığı sıvı yağ

Tereyağı, tuz ve suyu kaynatın. Un ilave edip, topaklanmaması için çırpıcı ile hızlı bir şekilde çırpın. Daha sonra tahta bir kaşıkla 2-3 dakika karıştırarak hamur haline gelmesini sağlayın. Ocaktan alın ve ılınmaya bırakın. Yumurtaları teker teker ilave ederken, bir yandan da çırpma teli ile çırparak hamura yedirin ve yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru sıkma torbasına alın ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine bir ve yarım parmak uzunluğunda şeritler halinde sıkın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında hafif pembeleşene kadar pişirin. Pişirme süresinin sonuna doğru fırın ısısını 150 dereceye düşürün ve içinin boşalması için yarım saat fırında bekletin. Fırından çıkarın ve soğutun. Dolgu kreması için bir tencerede tozşeker, un, nişasta ve yumurta sarılarını karıştırın. Sütü ilave edip, sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Ocaktan alın ve tereyağı ile vanilyayı katıp, karıştırın. Daha sonra soğumaya bırakın. Ekleri ortadan ikiye kesip, içine kremayı paylaştırın. Üzeri için çikolata ve sıvıyağı bir kaba alıp, benmari usulü eritin. Eklerin üst kısmını çikolataya batırın ve soğuduktan sonra servis yapın.

