



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKLER

Hamuru için:

3 adet yumurta

50 gram tereyağı

1 su bardağı su

5-6 yemek kaşığı un

1 tatlı kaşığı şeker

1 tutam tuz

Kreması için:

2 adet yumurta

1,5 su bardağı süt

1 çay bardağı un

Yarım su bardağı toz şeker

1 çay kaşığı vanilya

Çikolata sosu için:

100 gram bitter çikolata

1 çay bardağı pudra şekeri

1 çorba kaşığı su

1 çorba kaşığı süt

Bir tencereye suyu, yağı, tuz ve şekerini alıp karıştırın.

Yağ eridikten sonra ocağın altını kapatın ve unu ekleyin.

Daha sonra tekrar ocağa alarak 2 dakikaya yakın pişirin.

Sonrasında derin bir kaba yayarak ılınması için bekletin.

Yumurtaları tek tek hamura ekleyip karıştırın.

Hamuru bir kaşık yardımıyla ya da sıkma torbasına alın ve yağlı kağıt serili tepsiye sıkın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35 dakika kadar pişirin.

Diğer taraftan da krema malzemelerini bir tencereye koyun ve muhallebi kıvamı alıncaya kadar karıştırarak pişirin.

Fırından çıkan ve soğuyan ekler hamurların içini soğuyan krema ile doldurun.

Benmari usulü erittiğiniz çikolatayı da üzerine dökün.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.01.2024

