



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKLER PASTA

2 su bardağı su,
yarım paket margarin,
4 adet yumurta,
6 çorba kaşığı un.
Kreması için:
2 adet yumurta,
2 çorba kaşığı un,
yarım su bardağı tozşeker,
yarım litre süt,
bir miktar margarin,
1 paket vanilya.
Sos için:
1 paket çikolata,
2 çorba kaşığı su,
40 gram margarin

Bir tencerede suyu kaynatın. İçine yağı koyarak eritin. Ateşten alın ve unu eleyip, yavaş yavaş ilave ederek karıştırın. Biraz pişirin, altını kapatıp yumurtaları tek tek ekleyerek karıştırın. Hamuru tepsiye sıkma torbası ile sıkın veya kaşıkla tek tek beze halinde dökün. 200 derecedeki kızgın fırına koyun, kabarıp pembeleşince fırını kapatıp, soğuyana kadar içinden çıkarmayın. Burası çok önemli; pişme süresince ve soğuyuncaya kadar fırın kapağını açmayın, yoksa ekler hamurunuz çöker. Şimdi kremayı hazırlayın. Yumurta, un, şeker ve sütü karıştırarak muhallebi gibi pişirin. Margarin ve vanilyayı ekleyerek iyice çırpın. Bu kremayı, soğuyan toplan bir kenarından keserek içine sürün. Üzerinin kreması için: Sos için, bir kaba su koyun. Diğer bir kaba sos malzemelerini, yani çikolata, su ve margarini koyun. Ocağın altını yakın. Çikolatalı kabı suyun içine oturtun. Benmari usulü çikolataları eritin. Topların üzerine çikolatalı sosu dökün.