



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKLER PASTA

Hamuru için;
100 gram margarin
1 su bardağı un
1 su bardağı su
Yarım çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
3 yumurta
Ara kreması için:
2,5 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
1,5 çay bardağı şeker
Üzer için;
1 paket hazır çikolata sosu
1,5 su bardağı süt

Öncelikle ara kreması için süt ateşe konur, un, nişasta ve şeker eklenir sürekli karıştırarak muhallebi kıvamında pişirilir.

Krema ateşten alınarak ara ara karıştırarak soğumaya bırakılır.

Şu hamuru için, margarin, su, tuz ve şeker ateşe konur, biraz kaynayınca azar azar un eklenerek iyice yedirilir.

Hamur toplanınca ateş kapatılır, soğuması beklenir.

Yumurtalar tek tek kırılarak hamur elle yoğurulur. Yumuşak ve esnek bir hamur elde edilir.

Hamur sıkma torbasına konur. Kağıt serilmiş fırın tepsisine istenilen uzunlukta ve kalınlıkta sıkılır.

150 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Biraz soğuyunca araları açılarak ara kreması sürülür. Servis tabağına dizilir.

Hazır çikolata sosu sütle ve biraz kalın olarak hazırlanır.

Çikolata sosu ekler pastaların üzerine sürülür, onun da üzeri toz fındık, fıstık ve ceviz gibi gereçlerle süslenir.

Buzdolabında bir süre dinlendirilir ve servis yapılır.

