



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKLER PASTA

Malzeme :

1/2 paket margarin

1 su bardağı su

1 su bardağı un

4 adet yumurta

Krema:

2,5 su bardağı süt

1 adet yumurta

1 kaşık un

1 kaşık mısır nişastası

1/2 su bardağı şeker

1/4 paket margarin (yumuşak)

1 paket vanilya

Yapılışı:

Suyu ateşe koyup, margarini sıcak suda eritin. Unu azar azar katıp, kısık ateşte 5 dakika karıştırarak pişirin. İlininca yumurtaları teker teker kırıp iyice yedirin. Fırın tepsisine birer çorba kaşığı uzun şekil vererek dizin. Sıcak fırına sürüp, orta ısıda 25 dakika pişirin. Fırını kapatıp, 10 dakika da içinde bekletin. İyice kabarmaları gerekir. Krema: Margarin dışında bütün malzemeyi karıştırıp, pişirin. İyice soğuyunca yumuşak margarini kısım kısım katıp, 7-8 dakika çırpıp yedirin. Hamurun içini doldurun, sosu pişirerek hazırlayıp sıcak sıcak kaşıkla üzerine gezdirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.01.2024