



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKLER PASTA

1 su bardağı su
100 gr. margarin
1 çorba kaşığı toz şeker
1 tutam tuz
1 su bardağı un
4 adet yumurta
Krema için
2 yumurta
Yarım su bardağı toz şeker
1 çay bardağı un
1,5 su bardağı süt
Yarım bardak vanilya

Su ve margarinini bir arada ocağa koyun. Üzerine toz şeker ve tuz ilave edin. Kaynamaya başlayınca unu yavaşça içine ekleyin. Top, top olmaması için unu eklerken aynı zamanda karıştırmayı ihmal etmeyin. 7-8 dakika pişirip ateşten alın. Bir müddet ılık olması için bekleyin. Sonra 4 adet yumurtayı teker, teker kırıp hamura karıştırın. Hamur ne çok sert ne çok yumuşak olmalıdır. Hamuru krema torbasına doldurup, düz yuvarlak bir uç takın, hafif yağlanmış tepsiye yarım parmak uzunluğunda şeritler sıkın. 200 derecelik fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Bu arada krema için gerekli tüm malzemeyi bir, bir tencereye aktarın sürekli karıştırarak krema kıvamına gelinceye kadar pişirin. Hamurları ikiye kesip aralarına hazırladığınız kremadan doldurun. Çikolatayı bir çorba kaşığı margarinle birlikte eritip ekler pastaların üzerine sürün. antepfıstığını döverek isterseniz üzerine süsleyip servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.09.2022