



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKLER PASTASI

100 gr. margarin
Pasta kremi
125 gr. un (4 çorba kaşığı dolusu)
1 fiske tuz
1 kahve kaşığı tozşeker
Vanilya
3-4 adet yumurta
ikolatalı glazür
250 gr. su (1 su bardađı)

Şuale krem hamurunu hazırlayınız.

Hamuru, ucuna 1 cm. genişliğinde huni geçirilmiş torbaya doldurunuz.

Yağlanmış bir torbaya 3 cm. eninde ve 6-7 cm. boyunda aralıklı olarak sıkınız.

Önceden ısıtılmış fırında pembeleşip kuruyuncaya kadar pişiriniz.

İçlerini uygun bir yerinden delip, kremalı pastada olduğu gibi, pasta kremi doldurunuz. (Ağırlaşıncaya kadar.)

Yarım ölçü çikolatalı bir glazür (örtülük) hazırlayınız.

Pastaları alt taraftan tutup sadece üstlerini çikolatalı glazüre hatırınız. (Yarılarına kadar batırmada pasta daha göze hoş görünür.)

Sođuk bir yerde glazürü dondurup, servis yapınız.