



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKLER

Sevda Pekin

250 gram margarin

500 ml. su

350 gram un

7 adet yumurta

İçi için:

Krema

300 gram benmari erimiş bitter çikolata

200 gram benmari erimiş beyaz çikolata

Su yağ bir tencereye alınır. Orta ateşte yağ eriyip su hafif kaynamaya başladığı zaman un eklenir. Helva yapar gibi 10 dakika karıştırılarak hamur pişirilir. İliyınca içine yumurtalar teker teker eklenir, karıştırılarak yedirilir. Sıkma torbasına alınır, 7 cm uzunluğunda 3 cm eninde yağlı kağıda sıkılır. Önceden ısınmış 180 derecedeki fırında içi boşalıp kuruyana kadar pişirilir. Soğuyunca içlerine pastacı kreması ile doldurulur ve erimiş bitttere üzerlerine batırılır. Beyaz çikolata ile süslenir, ben karamel sos da ilave ettim üzerine.

