



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRANSIZ ESULÜ EKLER

1 su bardağı süt
1 su bardağı su
200 g tereyağı
3.5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
7 adet yumurta
Pate Choux Kreması için:
1 litre süt
1/2 su bardağı şeker
1 çay bardağı mısır nişastası
1 adet yumurta sarısı
1 paket vanilya tozu varsa 1/4 vanilya çubuğu
Karamel Sos:
1.5 su bardağı şeker
1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım limon
200 ml krema

Süt, su ve tereyağını bir tencereye alarak ocak üzerinde karıştırın ve tereyağı eriyene kadar ısıtın. Un ile tuzu ilave edin ve sıvılarla birlikte karıştırarak pişirdikten sonra ocağın altından alın. Bir yandan karıştırarak soğuturken bir yandan da karıştırmaya ara vermeden teker teker yumurtaları ekleyin. Bu esnada yumurtaların pişmemesine dikkat edin.

Sıkma torbasıyla sıkılmaya uygun kıvama ulaştığında pişirme kağıdı serili bir fırın tepsisine 2.5 cm büyüklüğünde toplar halinde sıkın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında altın rengini alana kadar pişirin.

Kremayı yapmak için 1 litre sütün içerisinde 1 bardak sütü alın ve içerisinde mısır nişastası ekleyin. Ardından yumurta sarısını da ekleyip karıştırın. Kalan sütü bir tencereye alarak şeker ve vanilya ile bir taşım kaynatın. Kaynayan sütlü şekerli karışımı yumurtalı nişastalı karışıma terbiye ederek ekleyin. Muhallebi kıvamını alana kadar karıştırın. Eğer vanilya çubuğu kullanıyorsanız daha sonra içerisinde alın.

Karamel sos için bir tavada, tüm şeker karamel rengini alana kadar yavaş yavaş kısık ateşte pişirin ve asla karıştırmayın. Daha sonra limon, tereyağı ile kremayı teker teker ve yavaşça içerisinde ekleyin.

Kremayı eklerken yavaşça karıştırın ve tahta kaşık kullanın. Karamel sos kıvamına geldiğini göreceksiniz. Pate choux yani eklerlerinizin içerisinde yapıp soğuttunuz kremayı doldurun. Daha sonra üzerine karamel sosu gezdirin ve servis edin.

