



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKLER

Cemaliye Tüter

1 ölçü şu hamuru

Kreması:

2 adet yumurta

1/2 bardak şeker

1 küçük çay bardağı un

1,5 bardak süt

1 çay kaşığı vanilya-limon kabuğu (rendesi)

1 yemek kaşığı kakao

Üstü için:

1/2 ölçü çikolatalı fondan veya 1 tertip pasta cilası (çikolata glâzür)

1 Bir ölçü şu hamuru hazırlayın. Ucuna bir parmak kalınlığında duyu takılmış krema torbasına doldurun. Az yağlı tepsiye, bir parmak uzunluğunda hamurlar sıkın.

2 Sıcak fırında, 30-35 dakika pişirin.

3 Yukarıdaki gereçlerle kakaolu pasta kreması hazırlayın. Hamurları birer uçlarından delin ve içlerini kakaolu kremayla doldurun.

4 Pastaların üstünü çikolatalı fondana ya da çikolatalı glâzüre batırın.