



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇİ KREMALI PASTA

### Kullanılacak Malzeme

125 gr. sana yağı  
2,5 bardaktan biraz az un  
4 yumurta  
2 tatlı kaşığı şeker  
2 tutam tuz  
2 su bardağı su  
Krema için malzeme  
1 yumurta  
1 su bardağı şeker  
3 çorba kaşığı un Yarım litre süt  
Yarım paket küçük margarin  
Limon kabuğu rendesi Vanilya

### Yapılışı

1— Crema Bir kapta (alüminyum olmasın) yumurta, şeker, un, limon kabuğu rendesi ve yavaş yavaş süt konup karıştırılarak pişirilir. İlininca yağ ve vanilya konur.  
2— Hamuru Bir kaba (alüminyum olmayacak) 2 bardak su, yağ, şeker, tuz konup kaynatılır. Elenmiş un birden ilâve edilip karıştırılarak pişirilir. (Tencereye yapışmayacak hale gelene kadar.)  
3— Hamur ılınınca yumurtalar birer birer kırılır, karıştırılır. Ucuna geniş huni takılmış krema torbasına (bunu küçük bir naylon torbasının sivri köşesini keserek de elde edebilirsiniz.) Doldurulup yağlanmış tepsiye hamuru ceviz büyüklüğünde sıkın.  
4— Orta hararetli fırında gevrek olarak yavaş yavaş pişirin. İçinin boşalmasına dikkat edin.  
5— İçlerine krema pompasının sivri ucu ile kremadoldurun.  
6— Üzerine pudra şekeri ya da çikolatalı krema dökün.

### Çikolatalı Krema

50 gr. sütsüz çikolata ile 50 gr. sana yağı kaynar su bulunan bir kabın üzerinde eritilir. Pastaların üzerine bu krema batırılır.