



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ EKLER

Ekler Hamuru:

1 su bardağı su,
1 tutam tuz,
1 çay kaşığı tozşeker,
80 gr. tereyağı,
125 gr. un (elenmiş),
4-5 yumurta,
2 çorba kaşığı pudra şekeri.

Kahveli kreması:

1 su bardağından biraz az süt,
1 çorba kaşığı neskafe (veya benzeri),
25 gr. tereyağ,
20 gr. un (elenmiş),
70 gr. tozşeker,
1 yumurta + 2 yumurtanın sarısı,
100 gr. taze krema.

Hamuru:

Hamuru hazırlamak için orta boy bir tencereye suyu, tuzu, tozşekeri ve tereyağı koyup, orta ateşte, kaynatın. Yağ eriyince unu, bir kerede ilave edin. Ateşi kısarak karışımı, ne kaşığa ne de tencereye yapışmayacak kıvama gelinceye kadar, kuvvetli karıştırarak pişirin.

Tencereyi ateşten alıp yumurtaları teker teker kırarak tenceredeki karışıma ilave edin. Her yumurtayı kırmadan önce bir evvelkinin karışıma iyice yediril- v miş olmasına dikkat edin. Sonuçta çok kaygan ve oldukça yumuşak ve gevrek bir hamur elde edeceksiniz.

Fırınızı 6/7 dereceye getirip ısıtın.

Hamuru, ucunda düz bir duy bulunan bir sıkma torbasına doldurup, hafifçe yağlanmış fırın tepsisine 2 cm. genişliğinde ve 8 cm. boyunda aralıklı olarak sıkın. Üzerlerine pudra şekerinden serpip fırına sürün.

Eklerleri önce 6/7 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Fırını hafifçe kısıp (5/6 derece), ekler kenarlarından boylamasına hafifçe açılana kadar, 10 dakika daha pişirin. Tepsiyi fırından alıp eklerleri bir tel ızgaraya çıkartarak, soğumaya bırakın.

Kahveli krema:

Küçük bir tencerede sütü kahveyle beraber kaynatıp tencereyi ateşten alın. Bir diğer küçük tencerede, ağır ateşte tereyağı eritin. Yağ kızmaya başlamadan unu ilave edip bir yumurta teliyle sürekli karıştırarak unun rengi hafifçe dönünceye kadar pişirin. Kuvvetli karıştırmaya devam ederek sıcak kahveli sütü azar azar katarak un yağ karışımına yedirin. Böylece 10 dakika pişirip homojen bir krema elde edince, tencereyi ateşten alın. Ara sıra karıştırarak kremanın üzerinde katı bir tabaka oluşmasını engelleyin.

Bir diğer büyük kapta bütün bir yumurta ve yumurta sarılan ile tozşekeri elektrikli çırpıcı ile köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Soğumuş kahveli kremayı katıp karıştırdıktan sonra, kabı içinde kaynar su bulunan bir tencereye oturtun. Tencereyi ateşe koyup, tencerenin içindeki su sürekli kaynar halde olacak biçimde karışımı sürekli karıştırarak 10 dakika pişirin. Tencereyi ateşten, kabı da tencerenin içinden alıp çıkarın. Soğuyunca, taze kremayı ekleyip, son bir kez daha karıştırın.

Kahveli kremayı ucunda düz bir duy bulunan sıkma torbasına koyup ızgaranın üzerindeki soğumuş eklerlerin üzerine sıkın.

Krema da soğuduktan sonra, eklerleriniz servise hazırdır.