



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARPATKA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2,5 ay bardađı su

50 g margarin

2 tatlı kaşığı toz Őeker

1 su bardađı un

2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır NiŐastası

3 yumurta

2 ay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Dolgu:

3 poŐet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

3,5 su bardağı buzdolabında sođutulmuŐ süt

Fırın tepsisine piŐirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden aın.

Alt-st piŐirme: 210 C

Turbo piŐirme: 200 C

Su, margarin ve toz Őekeri bir kaba alıp kaynatın. Un ve niŐastayı karıŐtırıp kaynayan karıŐıma bir seferde ekleyin ve oluŐan hamuru 1 dakika süreyle karıŐtırarak piŐirin. Hamuru ocaktan alıp kabuk tutmaması için arada karıŐtırarak oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Bir çırpma kabına alın ve mikser ile çırpılarak yumurtaları teker teker ekleyin. Toplam 5 dakika ırpıttıktan sonra hamur kabartma tozunu da ilave edin ve 1 dakika daha çırpın. Hamuru 1,5 cm çapında yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisine dıŐtan içe doğru sıkarak 4 cm çapında ve ortaları 2 cm ykseklilinde olacak Őekilde 12 adet daire oluŐturun. Fırında piŐirin.

PiŐirme süresi: YaklaŐık 25 dakika

Süre sonunda fırın ayarını 150 C 'ye düŐürün ve 25-30 dakika daha piŐirin.

Fırından çıkartıp soğutun ve her birini enlemesine ikiye kesin.

Servisten önce pastacı kremalarını, 3,5 su bardağı süt ile önce düŐük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın ve kestiğiniz topların arasını doldurun. Bekletmeden servis yapın.

