



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ EKLER

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

Hamuru için:

3 yumurta

1 su bardağı su

100 gr margarin

1 su bardağı un

1 yemek kaşığı toz şeker

1 tutam tuz

Kreması için:

1 yumurta

Yarım su bardağı toz şeker

1 çay bardağı + 1 yemek kaşığı un

1.5 su bardağı süt

1 çay kaşığı vanilya

Yarım su bardağı kırık kestane şekeri

Üzeri için:

100 gr bitter çikolata

2 yemek kaşığı süt

60 gr beyaz çikolata

Margarin, su, şeker ve tuzu tencereye alıp kaynatın. Unu ilave edip 5-6 dakika pişirin. Ilınan hamura yumurtaları tek tek kırıp mikserle iyice yedirin. Hamuru geniş uçlu sıkma torbasına doldurun. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine hamuru istediğiniz uzunlukta şeritler halinde sıkın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Pişirme sırasında ve fırını kapattıktan 40 dakika sonraya kadar fırın kapağını kesinlikle açmayın. Krema için süt ile kestane şekeri hariç diğer malzemeleri tencereye alın. Sütü azar azar ekleyip karıştırın ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kestane şekerlerini ekleyip karıştırın. Fırından çıkardığınız ekleri enlemesine kesin ve kaşıkla kremayı doldurun. Bitter çikolatayı benmari usulü eritin. İçine süt ekleyip iyice karıştırın ve bunu bıçak yardımıyla eklerin üzerine sürün. Beyaz çikolatayı da eritip yağlı kağıttan kûlaha doldurun ve üzerine ince çizgiler sıkın. Buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:128635 • adı:Kestaneli Ekler • gönderen:sarı-beyaz • indirme tarihi:05.04.2025 - 02:31