



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ EKLER

7-8 adet için malzeme

Ekler hamuru:

250 ml su,

60 g tereyağı ya da margarin,

1 tutam tuz,

150 g un,

4-5 yumurta (boylarına göre),

1 tatlı kaşığı kabartma tozu.

400 g krema,

4 paket sertleştirici (Sahnesteif),

200 g tatlı kestane püresi.

Dekorasyon:

Mutfak çikolatası,

kiraz,

tarçın.

1. Ekler hamuru: Suyu, yağ ve tuz ile bir taşım kaynatın, unu birden boca edin, tahta kaşıkla devamlı karıştırın: Hamur, top halinde tencereden kopacak kıvama gelmeli. Topu bir kaba koyun, yumurtaları mikser ile teker teker yedirin. El mikserini kaldırdığınızda, hamurda küçük uçlar olduğu zaman, hamur çok parlak bir görünüş alınca yumurta koymayı kesin. Son olarak kabartma tozunu karıştırın.
 2. Fırını 220 derecede ısıtın. Hamuru yıldız uçlu bir torbaya doldurun. Kağıtlı bir tepsiye küçük toplar sıkın. Pişerken 2 misli kabarcaklarından yeterince ara bırakın. Eklerleri yaklaşık 15-20 dakika pişirin (boylarına göre pişme süresi değişebilir).
 3. İç: Kremayı sertleştirici ilave ederek çırpın. Kestane püresini yedirin.
 4. Eklerler soğuduktan sonra ortalarını mutfak makası ile kesin.
 5. Kestaneli kremayı yıldız uçlu bir torbaya koyarak eklerleri doldurun.
 6. Çikolatayı benmari usulü eritin, eklerleri süsleyin, kiraz ile dekore edin. Arzuya göre tarçın serpin. Kestane püresi bulamadığınız takdirde kuru kestaneleri bir gece boyunca suya bastırın, pişirin ve püre haline getirin, arzuya göre şeker ilave edin.
-