



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM ŞANTİLİ ŞEKERPARE

1 su bardağı ılık süt
200 gr margarin
1 paket yaş maya
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
alabildiği kadar un
1 paket çilekli kremşanti
3 su bardağı su
3,5 su bardağı şeker
birkaç damla limon suyu

İlk önce su ve şekerle şerbetinizi kaynatıp (bir kaç damla limon suyu ilavesiyle) bir kenara ılınmaya bırakalım. Malzemeleri sırasıyla koyup kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır ve hamur ikiye bölünür. Merdaneyle 5mm. Kalınlığında açılır. Çiçek kalıp yardımı ile çıkan hamuru yağlanmış tepsiye dizilir. İkinci hamuru da açtıktan sonra aynı şekilde şekilli hamur kesilir fakat bunların üzerine de daha küçük bir kalıp kullanarak (kola kapağı olabilir) delik oluşturulur. Yani ortası delik bir halka oluşturulur. Bu halkaları tepsideki hamurun üzerine yerleştirip 180 C fırında üzerleri kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan sonra şerbeti üzerine döküp soğuduktan sonra içlerini kremşanti ile doldurulur.

Not: içinde 1 paket yaş maya ve 1 paket kabartma tozu var yanlış okumadınız yani bu konuda hiç tereddüt etmeyin yumuşacık oluyorlar.Eğer kalibiniz yoksa su bardağı veya çay bardağıyla da şekil verebilirsiniz.

