



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PASTA

100 gr. margarin
250 gr. su (1 su bardağı)
125 gr. un (4 çorba kaşığı)
1 fiske tuz
1 kahve kaşığı tozşeker
Vanilya
3-4 adet yumurta
1-2 çorba kaşığı marmelat
Kakaosuz pasta kremi
100 gr. yeşil fıstık

Şuale krem hamurunu hazırlayınız.

Ucuna 1 cm. genişliğinde huni takılmış torbaya doldurunuz.

Yağlanmış tepsiye aralıklı olarak yarım limon büyüklüğünde sıkınız.

Önceden ısıtılmış orta ısı fırında 30-40 dakika pembeleşip kuruyuncaya kadar pişiriniz.

Yarım ölçü kakaosuz pasta kremi hazırlayınız.

Fırından kontrolünüzü yapıp aldığınız hamurlara ya dip kısmından ya da yarısından birer delik açınız.

Hazırladığınız pasta kremi ucuna yarım cm. genişliğinde huni geçirilmiş torbaya doldurunuz.

Sol elinize delik açılmış pastayı, sağ elinize de krema torbasını alıp, huninin ağzını pastadaki delikten içeri sokup, pastanın içi ağırlaşmaya kadar krema doldurunuz.

Bütün hamurları kremayla doldurunuz.

Krema dolmuş pastaların üzerine ince bir tabaka şeklinde marmelat sürüp kıyılmış, bol yeşil fıstık serpip, servis yapınız. Veya pudraşekeri serpip, servis yapınız.