



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PASTACIKLAR

Malzemesi:

3 yumurta sarısı

150 gr. şeker

1/2 bardak krema

1 paket vanilya

Hamuru:

200 gr. margarin

400 gr. un

120 gr. şeker

1 yumurta

4 yumurta sarısı (2 tanesi katı pişmiş ve ezilmiş)

Hazırlanışı:

Hamur için margarinini unla birlikte parmaklarınızla yoğurun. Sonra diğer malzemeleri ilave edip iyice halledin. Alüminyum kağıda sarıp buzdolabında 1 saat dinlendirin. Krema için yumurta sarılarını bir kaba koyun, şekeri , kremayı ve vanilyayı karıştırarak ilave edin. Kısık ateşte karıştırmaya devam edin. Karışım koyulaşacaktır. Ateşten alın ve soğumaya bırakın. Bu arada gidip gelip karıştırın. Hamuru açın ve yağlanmış olan küçük kalıplara bu hamurdan kalıplar keserek yerleştirin. İçlerine kremadan koyun ve üzerlerini tekrar kalıp büyüklüğünde keseceğiniz hamurlardan kapatın. Kenarlarını sıkıca bastırın. Kızdırılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Soğumaya bırakın, sonra kalıplardan çıkarın.