



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI TOMBİ

Hamuru;

65 gr un

Bir tutam tuz

50 gr tereyağı ya da margarin

100 gr su

1 çay kaşığı şeker

2 yumurta

1 yumurta sarısı

İçi:

1 yumurta akı

125 gr krem şanti

1 yemek kaşığı pudra şekeri

Üstü:

100 gr çikolata

Un ile tuzu eleyin. Parçalara kestiğiniz tereyağı ya da margarin su ve şekerle birlikte bir kaba koyup yavaş yavaş kaynatın. Ateşten indirip, hemen unu katın. Yumuşak bir top haline gelip, kabın kenarlarına bulaşmayacak duruma gelene dek karıştırıp, yumuşak bir top biçimine getirin. Gerekirse yine hafif ateşe koyabilirsiniz.

Karışımın soğuması için 5 dakika bekleyin. Birer birer yumurtaları ekleyip, sonra da yumurta sarısını karıştırın.

Karışım parlak ve düzgün bir görünüm alana dek çırpın.

Hamuru bir ya da iki tepsiye aralıklı olarak, kaşıkla 8-10 parça hamur koyun. Orta ısıdaki fırında 20 dakika pişirip, ısıyı azaltın ve 15 dakika daha pişirin. Fırından çıkarıp, buharlarının çıkması için ortadan yarın ve 5-10 dakika daha fırına koyun. Çıkarıp, soğumaya bırakın.

Koyulaşana dek yumurta akını çırpın. Her tombiyi ikiye ayırmadan iyice yarın. Bu yarıklara krema sıkın.

Çikolataları parçalayın ve sıcak su üstüne oturtacağınız bir kabın içinde eritin. Eriyince, her tombinin üstüne kaşıkla sürün.
