



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ EKLER

Hamuru için:

1 su bardağı su

50 gram tereyağı

3 adet yumurta

5-6 kaşık un

1 tatlı kaşığı şeker

1 tutam tuz

Kreması için:

Yarım su bardağı toz şeker

1 çay kaşığı vanilya

1,5 su bardağı süt

1 çay bardağı un

2 adet yumurta

Çikolatası için:

100 gram bitter çikolata

1 çorba kaşığı süt

1 çorba kaşığı su

1 çay bardağı pudra şekeri

Öncelikle hamurunu hazırlayarak başlayın.

Bir tencereye suyu, yağı, tuz ve şekeri koyarak eritin.

Yağ eridikten sonra ocağın altını kapatın ve unu ekleyin.

Daha sonra tekrar ocağa alarak 2 dakikaya yakın pişirin.

Sonrasında derin bir kaba yayarak eli yakmayacak dereceye gelene kadar bekleyin.

Bir kaba yumurtaları kırın ve yavaş yavaş ılıyan hamura katıp, karıştırın.

Hamuru bir kaşık yardımıyla ya da sıkma torbasına alarak önceden yağlanmış ve unlanmış tepsiye sıkın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35 dakika kadar pişirin.

Hamurunuz pişerken kremasını hazırlayın.

Krema malzemelerini bir tencereye koyun ve muhallebi kıvamı alıncaya kadar karıştırarak pişirin.

Fırından çıkan ve soğuyan ekler hamurların içini soğuyan muhallebi ile doldurun.

Benmari usulü erittiğiniz çikolatayı da üzerine dökün.



