



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİNİK PARİS GÜZELİ

2 su bardağı su
100 gr margarin
1.5 su bardağı un
Kreması için:
1 paket çırpılmış krem şanti
30 gr pudra şekeri
2 yemek kaşığı toz badem
2 yemek kaşığı doğranmış kavrulmuş badem
Üzerine pudra şekeri ve file badem

Yağ ve su ocağa konulup, kaynatılır. Kaynar halde iken un bir seferde boşaltılır. 4-5 dakika karıştırılarak pişirilir. Soğumaya bırakılır. Soğuyan hamura yumurtalar tek tek eklenip yoğrulur. Yağlı kâğıt serilmiş tepsiye hamur pompası ile halka şeklinde sıkılır. Üzerine file badem yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 30-35 dakika kadar pişirilir. Fırını kapattıktan sonra en az yarım saat kapağını açmayın. Soğumasını bekleyin. Bu arada çırpılmış kremşanti, pudra şekeriyle hafifçe çırpılıp, içine toz badem ile doğranmış ve kavrulmuş badem eklenir. Soğuyan halkalar bıçakla enine kesilir ve pompa ile krema doldurulduktan sonra file bademli kısımları üstüne kapatılır. Üzerine pudra şekeri elenerek servis yapılır.

Not: Aynı gün içinde tüketilmesi tavsiye edilir, bekleyince hamur kırırlığını kaybediyor.