



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİNİK PASTACIKLAR

Malzeme

Hamuru için;

2 su bardağı Bizim Mutfak Un,

2 çay bardağı Bizim Mutfak Pudra Şekeri,

1 adet yumurtanın sarısı,

125 gr İçim tereyağı (küp şeklinde dilimli),

1 tutam tuz,

3 yemek kaşığı soğuk su.

Kreması için:

1 yumurta sarısı,

1.5 su bardağı İçim süt,

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un,

3 çorba kaşığı toz şeker,

Yarım paket vanilya,

1 tatlı kaşığı tarçın.

Hazırlanışı

Hamuru hazırlamak için; Un ve tereyağını birlikte ufalayın. Unun üzerine diğer malzemeleri ekleyerek, hamur kıvamına gelene kadar yoğurun. Fazla yoğurmamaya dikkat edin. Hamuru derin bir kase için koyarak, 10 dakika dinlendirin.

Kremayı hazırlamak için; Bir tencereye süt, yumurta, un ve şeker koyarak malzemeleri çırpın. Muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırın. Elde ettiğiniz kremayı ocaktan alın. Kremanın üzerine vanilya ve tarçını ekledikten sonra soğumaya bırakın. İsteğe göre üzerine 1 çay kaşığı tereyağı ekleyebilirsiniz. Elinizdeki küçük kalıplara hamuru yayıp 190 derecelik fırında 15 dakika pişirin. Pişirdikten sonra soğumaya bırakın ve üzerlerine hazırladığınız kremayı sürün. Meyvelerle süsledikten sonra servis yapabilirsiniz.

Öneriler: İsterseniz krema yerine krem şanti veya eritilmiş çikolata kullanabilirsiniz.