



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAPOLEON TORTU

Sultan İbiş

500 gr margarin

1 su bardağı su

1 adet yumurta

800 gr un

1 tatlı kaşığı beyaz sirke

Krema için:

2 paket yoğunlaştırılmış süt

250 gr margarin (oda sıcaklığında)

Geniş bir kap içinde margarinini iri rendeden geçirelim. Üzerine unu yavaş yavaş dökelim. Aynı zamanda bıçak yardımı ile doğrarcasına unu margarine yedirelim. Başka bir kapta yumurtayı çırpalım. Su ve sirkeyi ekleyelim. Karıştırıp yavaş yavaş hamura ekleyelim. Unu hamur ele yapışmayacak kadar ekleyelim. Hamuru 12 eşit parçalara bölüp yumaklar yapalım ve sertleşene kadar buzdolabına kaldıralım. Yumakları merdane ile açalım fırın tepsisine yerleştirdikten sonra orta boy tencere kapağı yardımı ile düzgün bir yuvarlak keselim. Kenarlar da tepside kalacak. 280-330 derecede üzeri hafif pembeleşene kadar pişirelim. Her katın arasına ve sonunda etrafına, üstüne krem sürelim. Kalan kenar parçaları merdane ya da robotta ufalayıp üzerine ve etrafına dökelim. Krema için yoğunlaştırılmış sütü kutusunu açmadan bir tencereye alalım. Üzerine su dökelim. Kutular tamamıyla su içinde olmalı. Böylece ateşin üzerine bırakıp 1-1,5 saat kaynatalım. Bu yöntem sütün katılaşmasını sağlıyor. Dikkat, suyunu arada kontrol edin eğer ki su tencerede çok az kalırsa kutu patlayabilir. Kaynattıktan sonra soğuk suyun içine koyun çabuk soğuması için. Soğuk süt ile tereyağı mikserle çırpalım. Bu krema ile pastayı bir gece üstü kapalı bir yerde bekletelim, servise hazır.

