



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARİS BREST

100 gr margarin
2 su bardağı su
4 adet yumurta
1,5 su bardağı un
300 gr çırpılmış krem şanti
30 gr. pudra şekeri
2 kaşık toz badem
350 gr doğranmış kavrulmuş badem
1 adet Pudra şekeri
1 adet File badem

Margarin 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. 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.

