



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARİS BREST

<https://www.hurriyet.com.tr>

Kreması için:

2 adet yumurtanın sarısı

2,5 su bardağı süt

2 yemek kaşığı nişasta

1 paket beyaz çikolata

1 paket krema

Yarım paket krem şanti

Tereyağı

Choux hamuru için:

100 gram tereyağı

4 adet yumurta

1 adet yumurta sarısı

1,5 su bardağı un

2,5 çay bardağı süt

Bir tutam tuz

Tereyağı, su ve tuzu bir tencereye alın ve kaynatın. Arından ocaktan alıp azar azar unu ekleyin, topaklanmaması için hızlı bir şekilde karıştırın.

Daha sonra tencereyi tekrar ocağa alıp 1-2 dakika kaynatın.

Hamurunuz soğuyunca yumurtayı kırıp, hamurla iyice karışması için çırpın. Aynı işlemi her yumurtayı kırdıktan sonra yapın.

Daha sonra hamuru sıkma torbasını alıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine yuvarlak olacak şekilde ekleyin.

Ardından fırına verip 190 derecede 30-40 dakika kadar pişirin.

Diğer taraftan krema için süt, şeker, un, nişasta ve yumurta sarısını tencereye alıp kaynatın.

Daha sonra çikolata, tereyağı ve vanilyayı ilave edip güzelce karıştırın. Ardından ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Krema soğuduktan sonra krem şanti ve kremayı üzerine ekleyip çırpın.

Pişen hamurları ortadan ikiye kesin. Arasına kremadan ekleyip diğer yarısıyla üzerini kapatın.

Pastanızın üzerini dilediğiniz gibi meyve ve pudra şekeri ile süsleyip servis edebilirsiniz.



