



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTANE USULÜ EKLER

Çiğdem Avcı

4 adet yumurta
1 su bardağı un
100 gram tereyağı
1 su bardağından biraz fazla su
Bir tutam tuz
Krema dolgusu için:
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı nişasta
2 su bardağı süt
1 yemek kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
1 su bardağı toz şeker
Çikolata sosu için:
80 gram çikolata
Yarım su bardağı süt
Hamuru için:
4 adet yumurta
1 su bardağı un
100 gram tereyağı
1 su bardağından biraz fazla su
Bir tutam tuz
Krema dolgusu için:
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı nişasta
2 su bardağı süt
1 yemek kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
1 su bardağı toz şeker
Çikolata sosu için:
80 gram çikolata
Yarım su bardağı süt

Un hariç hamuru için olan malzemeleri bir tencereye koyun. Kaynamaya başladığında ocağın altını kapatın. Ocaktan indirdiğiniz tereyağlı karışıma azar azar unu eleyerek kıvamlı hamur olana kadar karıştırın. Kıvamlı hamur elde ettikten sonra oda sıcaklığına gelene kadar hamuru soğutun. Soğuttuğunuz hamura yumurtaları ilave edip mikser yardımı ile en yüksek ayarda çırpın. Hamur sarı renkli krema kıvamını aldığı anda çırpmayı bırakın. Hamuru sıkma torbasına alın. Yağlı kağıt serili tepsiye uzun dikdörtgen şeklinde sıkın. 175 derecelik sırında 25 dk. pişmeye bırakın. Pişirme sırasında fırının kapağını açmayın, hamurunuz kabarmaz. Vanilya hariç krema dolgusu için olan malzemeleri tencereye alın. Muhallebi kıvamını aldığı anda ocağı kapatın. Pişen krema dolgusuna vanilyayı da ilave edip karıştırın. Sosu için süt ve çikolatayı bir kaba koyup benmari usulü eritin. Eklerin üzeri hafif kızarıp kokusu çıkmaya başladığında fırından çıkartın. Fırından çıkan ekler hamuru soğuduktan sonra yan kısmından ikiye ayırın. Krema dolgusunu sıkma torbasına koyun. Açtığınız ekler hamuruna krema dolgusunu sıkın. Benmari usulü erittiğiniz çikolatayı eklerin üzerine döküp servis yapabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:118636 • adı:Pastane Usulü Ekler • gönderen:türk anahtarı • indirme tarihi:05.04.2025 - 11:38