



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PÖTİFÖR

100 gr. margarin  
Yarım ölçü kakaolu pasta kremi malzemesi  
125 gr. un (4 çorba kaşığı dolusu)  
4 adet yumurta  
10 gr. tozşeker (2 kahve kaşığı)  
1 su bardağı su  
Tuz  
Vanilya  
80 gr. çikolata

Bir tencereye suyu, tozşekeri, tuzu ve yağı koyup, kaynatınız.  
Su kaynayıncaya 125 gr. unu koyup ve süratle karıştırarak ateşi kısıp 10 dakika pişiriniz.  
Ateşten alıp, soğumaya bırakınız.  
Biraz ılınınca 4 yumurta kırıp, vanilya, limon kabuğu rendesi koyup, yoğurunuz. Yumurtayı elle sıkarak iyice yediriniz.  
Ucuna düz huni takılmış bir torbaya hamuru doldurunuz. (Hunisiz de sıkılabilir.)  
Yağlanmış bir tepsiye koni şeklinde küçük küçük sıkınız.  
Önceden ısıtılmış orta ısı fırında 40 dakika pişiriniz.  
Kuruduktan sonra fırından alınız. (Kurumadan alırsanız çöker, hafif fırında mutlaka kurutunuz.)  
Bıçakla yanlarından delip, içerisine pasta kremi doldurunuz.  
Çikolatayı benmari usulü eritip biküvilerin ucunu çikolataya batırarak soğutunuz.  
Servis tabağına yerleştirip, servis ediniz.

---