



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞU ELA KREM

100 gr. tereyağı
2,5 desilitre su
10 gr. pudra şekeri
4 adet yumurta
Biraz tuz
PASTA KREMI:
Yarım litre süt
150 gr. şeker
3 adet yumurta
70 gr. un
Yarım paket vanilya.

100 gr. tereyağı, 2,5 desilitre su ile ateşe konur Tuz, pudra şekeri atılır. Kaynamağa başlarken 125 gr. elenmiş un karıştırılarak 10 dakika pişirilir. Ateşten alınır. Ilınınca 4 yumurta birer birer kırılarak yedirilir. Ucuna bir santimetre genişliğinde düz huni takılmış krema torbasına doldurularak yağlanmış tepsilere yarım limon büyüklüğünde sıkılır Fırında, 40 - 45 dakika kapağı açılmadan pişirilir. Fırından çıkınca içlerine pasta kremi doldurulur. Üzerine pudra şekeri serpilir.
Pasta Kremi için: Şeker, vanilya, 3 yumurta bir tencereye kırılır karıştırılır. Yarım litre kaynamış süt karıştırılarak ilave edilir. Pişirilir. Ateşten alınır.