



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜRPRİZ PASTASI

125 gr (1 su bardağı) un  
60 gr (4 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı şeker  
2 yumurtanın sarısı  
1 kahve kaşığı vanilya esansı  
150 gr (1+1/4 su bardağı) küçük pasta hamuru  
1 yumurtanın sarısı (1 tatlı kaşığı suyla hafifçe çırpılmış)  
Harcı:  
450 gr (2 su bardağı) krem patisiyer (2 çorba kaşığı toz kahveyle karıştırılmış)  
180 gr (3/4 su bardağı) krem şanti

Unu tezgaha eleyip, ortasını havuz biçimi açınız. 4 çorba kaşığı tereyağı, şeker, yumurta sarıları ve vanilya esansını açtığınız kısma koyup, ortadan başlayarak parmaklarınızla yavaş yavaş yediriniz. Unun hepsi yedirilince hamuru elinizin ayasıyla hafifçe, pürtüksüz olup top haline gelinceye kadar yoğurunuz. Hamuru alüminyum kağıda sarıp, buzdolabında 30 dakika soğutunuz.

Önce, fırını yüksek sıcaklığa (220 C) getirip, ısıtınız. Kalan 1 tatlı kaşığı tereyağla 20 santimlik bir pasta kalıbını ve fırın tepsinizi yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Hamuru buzdolabından alıp, hafifçe unlanmış tezgahta 25 santimlik bir daire biçiminde açarak, hazırladığınız pasta kalıbına yerleştiriniz. Kenarlarını bıçakla keserek düzleştirip, kestiğiniz parçaları atınız.

Pasta kalıbını fırına sürüp, 10 dakika pişiriniz. (Keskin bir bıçakla hamurda beliren baloncukları patlatınız.) Fırının sıcaklığını düşürüp (190 C) 15 dakika daha, hamur toklaşıp pembeleşinceye kadar pişiriniz.

Kalıbı fırından alıp, pastayı tel ızgara üstüne çıkararak soğumaya bırakınız.

Fırınınızı yeniden yüksek sıcaklığa (220 C) getirip, ısıtınız.

Küçük pasta hamurunu 1,5 santim uçlu hamur torbasına yerleştirip, tepsiye 10 santim uzunluğunda 8 parmak biçimi sıkınız. Pasta fırçasıyla bu parmalara suyla çırpılmış yumurtayı sürünüz.

Tepsiyi fırına sürüp, hamur parmaklarını 20 dakika, kabarıp, renkleri açık kahverengi olana kadar pişiriniz.

Fırının sıcaklığını düşürüp (190° C), 10-15 dakika daha iyice sertleşip renkleri koyu kahverengileşene kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp, pastaların yanlarında keskin bir bıçakla 1 santimlik bir delik açınız. (Bu, pastaların içindeki buharın uçmasını sağlar.) Fırınınızı söndürüp, pastaları söndürülmüş fırında 10 dakika bekletiniz. Tepsiyi fırından alıp, pastaları tel ızgara üstüne çıkararak soğutunuz. 1 santimlik uç takılmış sıkma torbasıyla krem patisiyerin yarısını sıkıp, pastaları tamamen krema ile doldurunuz.

Pasta kalıbını bir servis tabağına yerleştirip, kenarından 2,5 santimlik bir daireyi boş bırakarak ortasını krema ile doldurunuz.

Parmak biçimi pastaları pasta kalıbındaki kremanın üstüne daire biçiminde yerleştiriniz. (Pastalar pasta kalıbının ortasına tepeleme doldurulmalıdır.) Yıldız ağız takılmış bir Sıkma torbasını krem şantiyiyle doldurup, bisküvilerin arasındaki boş kalan yerlere ve bisküvilerin birleştiği tepeye yıldız biçiminde sıkarak, servis ediniz.