



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ PASTACIKLAR

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

4 yumurta
100 gr margarin veya tereyağı
1 su bardağı su
1,5 su bardağı un
Kreması için:
1 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı margarin
2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un
1/2 su bardağı şeker
2 paket vanilya
Vişne sosu için:
1 su bardağı vişne suyu
1,5 çorba kaşığı nişasta
1/2 su bardağı şeker
250 gr vişne

Tencereye margarin ve suyu ekleyip kaynatalım. Margarin eridiğinde unu ekleyip hızla ve sürekli bir şekilde karıştırarak koyu bir kıvama gelene dek pişirelim. Tencereyi ateşten alıp hamuru soğutalım. Yumurtaları teker teker ve yoğurmaya devam ederek ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Elimizi hafifçe yağlayıp hamurdan ceviz iriliğinde parçalar kopararak yuvarlak şekiller verelim. Hamurları margarinle yağlanmış fırın kabına dizelim. Hamurları önceden ısıtılmış 140 derece fırında üstü pembeleşip kuruyana dek pişirerek fırından alalım. Tencereye yumurta sarısını, sütü unu ve şeker ekleyip ağır ateşte sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp içine vanilyayı ekleyelim. Margarin eritmeden ekleyip yarım dk çırparak bekletelim. Bu arada vişne sosunu hazırlayalım. Bir tencereye vişne suyunu, nişastayı, şeker ekleyip ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirip ateşten alalım. Pastaları sandviç ekmeği gibi bir uçlarını koparmadan ortada ikiye ayıralım. Aralarına hazırladığımız kremayı sürelim. Kremanın üzerine 2 vişne yerleştirelim. Pastaların üzerine vişne sosunu gezdirelim Vişneli pastacıkları buzdolabında 4-5 saay bekleterek sservis yapalım.



