

Bolu Bey Tatlısı

Malzemeler

1,5 su b. un
1,5 su b. su
1 corba k.margarin
4 yumurta
Kreması için:
3 su b. sut
4 corba k. un
1 su b. toz seker
1 yumurta sarısı
1 paket vanilya

Yapılısı

Tencereye 1.5 su bardagi suyu alin.Margarini ekle.Uzerine 1 cimdik tuz ve toz seker ilave edip suyu kaynatin.Uzerine 1.5 su bardagi unu ilave edip tahta kasikla devamlı karistirin.Hamur ilidiktan sonra uzerine 4 adet yumurtayi ilk once yumurtayi kirin.ardindan elinizle karistirin.Yumurtalari bu seklide hamurla ozlestirin.Hamuru krema torbasina aktarin.Firin tepsisine krema sikacagindan yuvarlak olarak hamurdan sikin.Onceden isitilmis olan 170 derecelik firinda pisirin.

Kreması için tencereye sutu alin.Uzerine un,toz seker,1 adet yumurta sarısı,1 paket vanilyayı ilave edip devamlı karistirarak bir krema elde edin.Firindan cikartiginiz hamuru ortadan kesin.Arasina kremadan sikin.Suslemek için cikolatayı eritin.Bolu bey tatlisini eritilmiş cikolata ve meyve ile susleyerek servis edebilirsiniz