

Bolu Beyi Tatlısı

Malzemeler

Hamuru için:

2 su bardağı un

1.5 su bardağı su

50 gram margarin

4 yumurta

Kreması için:

3 su bardağı süt

1 su bardağı şeker

1 bardak un

1 paket vanilya

Yapılışı

Bolu beyi tatlısı için bir tencereye su alınıp kaynatılır. Margarin eklenip eritildikten sonra un eklenir ve pisirilir. Hamur sogumaya alınır soguk hamura yumurtalar teker teker eklenir. Mikserle karıştırılan karışım krema torbasına alınıp şekil verilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pisirilir. Krema için tüm malzeme bir tencereye alınıp karıştırılarak pisirilir. Soguyan tatlı hamurlarının arasına krema yayılır. Saray helvası ile üzerine çikolata sosu sikilir.