

Cilekli Ekler

Malzemeler

Hamuru icin Malzemeler

175 gr. un

2 tepeleme yemek kasigi toz seker

240 gr. su

120 gr. oda sicakliginda tereyagi

1 tutam tuz

5 adet yumurta

Krema icin Malzemeler

500 gr. sut

1 yumurta sarisi

3 yemek kasigi nisasta

2 yemek kasigi un

8-10 yemek kasigi toz seker

1 yemek kasigi tereyagi

2-3 avuc cilek-pudra sekeri

Yapilisi

Ekler hamurunu hazirlamak icin bir tencereye suyu, tereyagini, toz seker ve tuzu koyun. Orta ateste ki ocaginiza alip tereyagi eriyene kadar karistirin. Tereyagi eriyince atesi orta harli yapin ve karisimi kaynatin. Sonra atesten alin. Tahta bir kasikla devamlı karistirarak unu ekleyin. Butun unu karisima yedirince tekrar orta atese koyun ve yine devamlı karistirarak hamur tencerenin kenarlarindan ayrilana ve dibi temiz kalana kadar kavurun.

Hamuru hic bekletmeden mixere alin ve dusuk hizda calistirin. 30 saniye kadar hamurun buharinin cikmasina izin verin. Yumurtalari ilave etmeye baslayin. Her seferinde yumurtanin hamurla iyice ozdeslesmesini saglayin. Yumurtalar bitince hizi yukseltin ve yaklasik 10 dakika karismaya birakin.

Hamuru sikma torbasina alin ve biraz buzdolabinda dinlendirin.

Firin tepsisine pisirme kagidi koyun. Hamuru dolaptan cikarin, parmak boyundan bir daha uzun seklinde tepsiye araliklarla sikin. Bitince 170 derecede isitilmis firinda hamur sertlesene kadar pisirin. Sogumasi icin bekletin.

Krema icin bir sos tenceresine unu, nisastayi, yumurta sarisini ve toz sekeri koyun. Sutu ilave ederek karistirin ve ocaga alin. Crema kivami alana kadar karistirarak pisirin.

Atesten aldiktan sonra tereyagini ilave ederek parlamasini saglayin.

Cilekleri istediginiz sekilde kesin. Uzerine biraz pudra sekeri koyun ve buzdolabinda dinlendirerek suyunu birakmasini saglayin.

Ekler soguyunca ortadan ikiye kesin. Alt tabanina crema sikin. Birkac cilegi kremanin ustune yayin. Ust katiyla kapatın. Ustlerine pudra sekeri serpererek servis edin.