

Ekler

Malzemeler

100 gr tereyag,
1 su bardagi su,
1/2 cay kasigi tuz,
1 su bardagi arti 2 parmak fazlasi un,
3 buyuk yumurta
krema icin malzemeler:
1/2 kg sut,
1 yumurta,
1 cay bardagi seker,
vanilin,
3 corba kasigi dolusu un,
50 gr tereyag.

Yapilisi

once tereyag ve suyu tencereye alin, tereyag eriyip su kaynayinca tuz ve un ilave edip kavrulur.

Bu karisim iyice sogutulur.

Karisima 3 yumurta tahta kasik yardimiyla tek tek yedirilir.

Kasik yardimiyla ceviz buyuklugunde parcalar firin tepsisine konur.

onceden isitilmis(175 derece) firinda uzeri pembe oluncaya kadar pisirilin,uzeri kizarinca firinin kapagi acilmadan sogutulur.

Kremanin hazirlanmasi:

Yag haric butun malzeme iyice karistirilip,muhallebi kivamina kadar pisirilip,yag ilave edilir.

Soguyan eklerler ikiye kesilip aralarina krema surulur.

Uzerlerine pudra sekeri serpin ve servise hazir