

Karamelli Ekler

Malzemeler

ekler hamuru için:

1,5 su b. su

1,5 su b. un

100 gr margarin

1 tatli k. tozseker

1 fiske tuz

4 yumurta

kremasi için:

3,5 su b. sut

1 su b. tozseker

3 corba k. un

1 corba k.tepeleme misir nisastasi

1 p. vanilya

1 corba k. margarin

uzeri için:

karameli:

1 su b.toz seker

yarim su b.krema

Yapilisi

Ilk olarak hamuru için tencereye su,margarin, seker ve unu koyup pisirin.

Soguyunca uzerine yumurtalari teker teker kirip ozlestirin.

Krema torbasi ile minik ekler seklinde yaglanmis tepsiye sikin.

160 derecede iyice kurutana kadar pisirin.

Diger tarafta kremasi için gerekli olan malzemelerin hepsini tencereye alilp karistirarak pisirin.

Krema sogurken karamel sosu hazirlayin.

Bir tavayi kucuk ocaga alip tozsekeri eriyene kadar karistirin.

Karamel rengi alinca yarim su bardagindan bir parmak eksik kremayi ilave edip karistirin.

Sos ilik kalmali.

Aksi takdirde donup surulmez hale gelir.

Hamurlar firindan cikinca sogutun.

Iclerine krema sikin. Krema ile dolan hamurlari karamel sosa batirip bir izgaraya dizin.

Tabaga dizerseniz karamel akip tabaga yapisacaktır. Ekler hamurlarinizi iyi kurutmazsaniz firindan cikinca soner ve icini dolduramazsiniz. dikkatli olun