



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevezi Lezzetler Mutluluklar Diler

## ILEKLİ PASTA



- 1 Adet kakaolu hazır pandispanya
- 2 Adet yumurta beyazı
- 1 tutam tuz
- 1 Su bardađı toz Őeker
- 5 orba kaŐığı su
- 1 orba kaŐığı limon suyu
- 1 Paket vanilya
- 2 ay bardađı hindistancevizi
- 2 Su bardađı ilek
- Islatmak için;
- 1 ay bardađı süt

- # 5 orba kaŐığı su ve 1 su bardağı toz Őeker, orta ateŐte Őerbet gibi kaynatılır, koyulaŐmadan ocaktan alınır.
- # Çukur karıŐtırma kabına yumurta beyazları ve bir tutam tuz konur, mikserle kar gibi olana kadar çırpılır.
- # Daha sonra hazırlanan sıcak Őerbet azar azar eklenerek çırpmaya devam edilir.
- # KarıŐım iyice sertleŐince limon suyu, vanilya ve hindistancevizi eklenir, karıŐtırılır, bu Őekilde krema hazırlanmıŐ olur.
- # Enine ikiye kesilmif� pandispanyanın iç kısımları süt ile ıslatılır. Sonra krema, iki parçaya da eŐit miktarda sürülür. (zerine sürmek için krema biraz arttırılır.)
- # Kremanın zerine dođranmıŐ ilekler yerleŐtirilir, pandispanya katı diğer katın üzerine kapatılır.
- # Kalan krema pastanın üzerine ve kenarlarına sürülür, ilekle süslenir. Pasta buzdolabında en az 2 saat dinlendirilir.

**Not:** Yumurta beyazı ile hazırlanan bu tür kremalara genel olarak "amerikan glesaj" adı verilir.