



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

NURNUR



- 2 Adet yumurta
- 1 Adet yumurta beyazı
- Çeyrek paket margarin
- 1,5 Çay bardağı toz şeker
- 1 Çorba kaşığı yoğurt
- 1 Çay kaşığı kabartma tozu
- 2 Su bardağı un
- Kreması İçin;
- 2 Su bardağı süt
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Çay bardağı toz şeker
- 2 Çorba kaşığı un
- 1 Paket vanilya
- Üzeri İçin;
- 1 Çorba kaşığı pudra şekeri

- # İlk işlem olarak pastanın keki hazırlanır. Margarin eritilir, soğurken derin bir kaba yumurtalar, yumurta beyazı ve şeker konur, mikser ya da çırpıcıyla şeker eriyene kadar çırpılır.
- # Üzerine erimiş, soğumuş margarin, elenmiş un ve kabartma tozu katılır. Bütün malzeme karışana kadar kısa süre çırpılır.
- # Hazırlanan kek harcı küçük, ortası deliksiz yağlanmış kalıba dökülür. 175 derece önceden ısıtılmış fırında kabarıp, üzeri kızarana kadar pişirilir.
- # Kek fırından çıkıp soğurken, krema hazırlanır. Soğuk süt, şeker, yumurta sarısı ve un bir tencereye konur, önce soğuk olarak karıştırılır, sonra ateşe yerleştirilir, sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
- # Krema ateşten alınır, vanilya eklenir, karıştırılır. Krema ılırken kek ortadan enine kesilir, ılık krema bir katın üzerine dökülür, üzerine ikinci kat kapatılır.
- # En son üzerine pudra şekeri serpilir. 2 saat dinlendirildikten sonra servise sunulur.

Not: Bu kolay pasta değişik meyveler kullanılarak da çeşitlendirilebilir.