



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

ADET YAŞ PASTA



3 adet yumurta
2,5 çay bardağı pudra şekerı
2,5 çay bardağı elenmiş un
1 orba kaşığı kakao
1 silme çorba kaşığı tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 ay bardağı süt
bir fiske tuz
Krema için;
2 su bardağı süt
1 ay bardağı toz şeker
1,5 çorba kaşığı kakao
1 orba kaşığı buğday nişastası
1 orba kaşığı un
1 paket vanilya
1 orba kaşığı kadar margarin
zeri için;
Hindistancevizi
İnce dövülmüş antepfıştığı

- # Çukur bir kaba yumurta ve şeker konur mikserde bembeyaz olana kadar çırpılır.
- # zerineoda ısısında yumuşamış tereyağı, süt eklenir kısa süre daha çırpılır.
- # Kalan malzemeler katılır, çok fazla karıştırmadan yağlanmış orta büyüklükte kare fırın kabına dökülür.
- # Pandispanya önceden ısıtılmış 170 derece fırına verilir, 35-40 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkan pandispanya yaklaşık 2 saat soğutulur, süre sonunda ortadan enine kesilir.
- # Krema için süt, şeker, kakao, nişasta ve un bir tencereye konur. Orta ateşte kıvam alana kadar pişirilir.
- # Krema göz göz olunca tereyağı ve vanilya ilave edilir, karıştırılır, ateşten alınır.
- # Ara sıra karıştırarak kaymat tutmadan soğuması sağlanır.
- # Pandispanyanın ilk katına kremanın yarısı sürülür, zeine ikinci kat pandispanya konur, kalan krema da üzerine yayılır.
- # Pasta bıçakla kibrit kutusunda biraz küçük parçalara kesilir.
- # Her parça pasta kağıdına yerleştirilir, antepfıştığıyla süslenir.

Not: Bu pasta hazır krem şanti ve/veya hazır kare pandispanya da kullanarak hazırlanabilir.