



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

PAMUK PASTA



1 adet hazır kakaolu pandispanya
2,5 su bardağı süt
1 büyük çay bardağı şeker
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı buğday nişastası
1 çorba kaşığı pirinç unu
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tereyağı
Islatmak için:
Yarım su bardağı su
1 çorba kaşığı marmelat
İçi için:
1 adet muz
Üzeri için:
350-400 gr pişmaniye

- # Tencereye yumurta kırılır, çırpılır. Üzerine soğuk süt, nişasta, pirinç unu ve şeker konur iyice karıştırılır.
- # Krema orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce tereyağı ve vanilya katılır.
- # Su ve marmelat karıştırılır. İlk kat pandispanyanın üzerine karışımın yarısı gezdirilir.
- # Soğuyan kremanın yarısından biraz fazlası pandispanyanın üzerine konur, düzeltilir. Sonra ince doğranmış muz konur.
- # Üzerine ikinci kat pandispanya konur, kalan ıslatma şurubu gezdirilir. Kalan krema üzerine ve kenarlarına sürülür.
- # Pişmaniye pastanın kenarlarına ve üzerine yapıştırılır.
- # 1 saat dinlendirdikten sonra servise sunulabilir.

Not: Pamuk pastanın iç malzemesinde arzuya göre çilek, kivi, şeftali gibi meyveler de kullanılabilir.