



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

## YAKIN YILDIZLAR



3 katlı sade pastaban  
1 ay bardađı süt  
Krema için:  
3 su bardađı süt  
1 adet yumurta  
3 orba kaşığı kakao  
1 su bardađı toz Őeker  
1 ay bardađı niŐasta  
1 orba kaşığı un  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
1 paket vanilya  
1 ay bardađı damla okolata  
zeri için:  
1 orba kaşığı pudra Őekeri

- # Krema için tencereye bir yumurta kırılır, Őeker eklenir, kısa süre çırpılır.
- # zerine un, niŐasta, soğuk süt ve kakao ilave edilir, iyice karıŐtırılır.
- # Krema orta ateŐli ocağa yerleŐtirilir. Sürekli karıŐtırarak koyu kıvam alana kadar piŐirilir.
- # AteŐten almadan hemen önce vanilya ve kahvaltılık tereyağı eklenir.
- # Ara sıra karıŐtırarak 20 dakika kadar soğuması için beklenir.
- # Bu arada pastabanın bir katı alınır. Yıldız Őeklindeki kurabiye kalıbıyla 10 adet yıldız kesilir.
- # Yıldızların zerine bol miktarda pudra Őekeri serpilir. Kısa süreliğine bir kenarda bekletilir.
- # Sođuyan kremaya damla okolata konur ve karıŐtırılır.
- # Pastabanın ikinci katı alınır, yarım çay bardağı süt gezdirilir.
- # zerine hazırlanan kremanın yarısı, kenarlara teŐırmadan sürülür.
- # Son kat konur, kalan süt gezdirilir. Kalan krema dzdn bir Őekilde gene kenarlara teŐırmadan bırakılır ve düzeltilir.
- # Son olarak pastanın üzerine hazırlanan yıldızlar bırakılır.
- # Buzdolabında 1 saat dinlendirdikten sonra ikram edilebilir.

Not: Kremanın özellikle sert kıvamda olması gerekir.