



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

SÜT PASTASI



4 adet şeftali
Yarım litre süt
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı nişasta
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı tereyağı

- # Deliksiz kek kalıbı tereyağlanır. Şeftaliler soyulur ve uzunlamasına ince ince doğranır, kalıba gelişi güzel dizilir.
- # Çukur bir kaba yumurta kırılır, çırpılır. Üzerine soğuk süt, şeker, nişasta, un ve vanilya eklenir, karıştırılır.
- # Karışım şeftalilerin üzerine dökülür. (Şeftalilerin sütün üstüne çıkması normaldir.)
- # Süt pastası kalıbıyla birlikte başka bir tepsiye konur, kenardan tepsiye su bırakılır.
- # Önceden ısıtılmış 170 derece fırına verilir, 1 saat pişirilir.
- # Fırından çıktıktan sonra oda ısına gelen pasta buzdolabına konur ve 1 gece bekletilir.
- # Ertesi gün kalıbından çıkarılır ve servise sunulur.

Not: Süt pastası elma ve armutla da hazırlanabilir.