



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

## MUZLU HAFİF PASTA



1 Su bardađından biraz fazla toz Őeker  
3 Yumurta  
1,5 Su bardađı un  
Yarım su bardağı mısır niŐastası  
2 ay bardağı sıvı yağ  
1 ay bardađı yođurt  
1 Paket kabartma tozu  
1 Paket vanilya  
Kreması İçin;  
2,5 Su bardađı süt  
3 Yemek kaŐıđı toz Őeker  
1 Tepeleme yemek kaŐıđı pirinç unu  
1,5 Yemek kaŐıđı mısır niŐastası  
1 Adet muz  
st İçin;  
2 Yemek kaŐıđı toz Őeker  
1 Su bardađı süt  
Yarım su bardağı su  
1,5 Yemek kaŐıđı mısır niŐastası  
1 Paket vanilya

- # Yumurta, Őeker boza kıvamına gelene kadar çırpılır, üzerine un, niŐasta, kabartma tozu, sıvıyağ, yoğurt ve vanilya konarak kek harcı elde edilir.
- # Yağlanmış, unlanmış, ortası delik olmayan bir kaba dökülür. 180 derece fırında 40 dakika piŐirilir.
- # Kek piŐerken 2,5 su bardağı süt, 3 yemek kaŐıđı Őeker, pirinç unu, niŐasta koyu kıvamda piŐirilir, ocaktan alınır, soğutulur, muz ince ince doğranır karıŐtırılır.
- # PiŐen ve ılıyan kek enine ortadan ikiye kesilir. Hazırlanan krema birinci parçanın üzerine yayılır, sonra ikinci parça kremanın üzerine kapatılır.
- # Üst kreması hazırlanır, bunun için 1 su bardağı süt, yarım su bardağı su, niŐasta akıcı kıvamda piŐirilir, ocaktan alınır, vanilya atılır karıŐtırılır. Sıcak olarak pastanın üzerine gezdirilir.
- # Buzdolabında 2 saat dinlendirilip servis yapılır.

Not: İstenmiyorsa, st kreması olmadan da pasta hazırlanabilir.