



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİRİNCİ YAŞ DOĞUM GÜNÜ PASTASI

3 paket Kakaolu Ülker Pötibör Bisküvi
4 su bardağı süt
2 yumurta sarısı
1 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 paket sade kremşanti
2-3 çorba kaşığı kakao
Bisküvileri ıslatmak için 1 bardak süt

- Kremayı hazırlamak için sütü bir tencereye alıp ocağa koyun. Yumurta sarılarını, şeker, un, nişasta ve vanilyayı ekleyip çırpma teliyle malzemenin birbirine karışmasını sağlayın. Tahta bir kaşıkla devamlı karıştırarak krema kıvamını alana kadar orta-kısık ateşte pişirin.
- Pürüzsüz bir krema kıvamını alınca hemen ocağı kapatın. Kremayı arada bir karıştırarak soğutun.
- Bisküvileri soğuk süte batırıp bir tepsiye 5 adet bisküviyi 2şer kat dizin. Üzerine bir kat krema sürüp tekrar 2 kat bisküvi dizin. Malzeme bitene kadar işlemi tekrarlayarak pastayı 3 katta tamamlayın. En son ince bir kat krema sürün.
- Pastayı 11 rakamı şekline getirmek için uç kısmından üçgen bir parça kesip uç kısmına yandan ekleyin. Kalan parçadan da altındaki dar kısmı oluşturun. Üzerini kakao ile kaplayın. Sade kremşantiyi soğuk sütle çırpıp yıldız uç kullanarak pastanın çevresini süsleyin.