



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

CEVİZLİ PASTA

10 adet yumurta
250 gr. tozşeker (10 çorba kaşığı dolusu)
300 gr. un (10 çorba kaşığı dolusu)
Vanilya
250 gr. ceviz içi

10 yumurtadan istediğiniz bir pandispanyayı hazırlayınız.
Kontrolünüzü yapıp, fırından alınız.
Soğuyunca kalıptan çıkarıp enine 2'ye veya 3'e kesiniz.
Kakaolu pasta kremi hazırlayınız.
Soğuyunca cevizden 5-6 adedini ayırıp, diğerlerini makineden geçiriniz.
Islatma suyunu hazırlayınız.
Kesilen pastaları ıslatma suyu ile ıslatınız.
Hazırladığınız pasta kremi soğuyunca içerisine çekilmiş 2-3 çorba kaşığı ceviz içi koyup, karıştırınız.
Ceviz içi karıştırılmış pasta kreminden birer ikişer kaşık pastaların aralarına koyup, sürünüz.
Pastayı üst üste koyarak tekrar eski haline getiriniz.
Kenarlarına da pasta kremi sürüp, kalan ceviz içiyle kenarları tamamen kaplayınız.
Pastanın üzerini istediğiniz birörtülük kremiyle kaplayınız.
Ayırdığınız ceviz taneleri, şekerleme vb. ile pastanın üzerine süsler yapıp, pastayı süsleyiniz.
Servis tabağına alıp, servis yapınız.