



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİÇEK PASTASI

### MALZEME:

5 yumurta  
2 su bardağı toz şeker  
3 su bardağı un  
1 su bardağı yoğurt  
1 küçük paket margarin  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
ara kremi  
üst kremi  
fındık  
fıstık  
çiçek şeklinde şekerlemeler

### HAZIRLANIŞI:

Yumurtalar, büyük bir kaseye kırılır. Üzerine şeker dökülür.  
"Yoğurt kıvamına" gelinceye kadar çırpılır. Sonra, küçük parçalar halinde yağ ilave edilir.  
Üzerine yoğurt dökülür.  
Un, bir kaba elenir. Üzerine kabartma tozu ve vanilya ilave edilip, karıştırılır.  
Yoğurt-yumurta karışımına dökülür. İyice karıştırılır.  
İçi yağlanmış ve dibine alüminyum folyo kâğıt döşenmiş pasta kalıbına konur.  
Önceden ısıtılmış, orta hararetili fırında 45 dakika pişirilir.  
İliddikten sonra, kalıptan çıkarılır.  
Soğuduktan sonra enine 3 parçaya kesilir.  
Her parçaya "pasta kremi" sürülür.  
Parçalar, tekrar üst üste konulur.  
Kenarları fındık, fıstıkla süslenir.  
En üstüne üst kremi sürülür.  
Üzeri, çiçek şeklindeki şekerlerle süslenir.