



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

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.