



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK PASTASI

5 adet yumurta
1 paket vanilya
2 su bardağı tozşeker
Ara kremi
3 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
İstenilen bir örtölük
1 küçük paket margarin
1 paket kabartma tozu

Büyük bir kâseye yumurtaları ve şekerini koyup, bir telle çarparak yoğurt kıvamına getiriniz.
Sonra içerisine küçük parçalar halinde yağı ilâve ediniz.
Yoğurdu da karışımına döküp, 1-2 defa karıştırınız.
Unu bir kaba eleyiniz.
İçerisine vanilya ve kabartma tozu koyup, karıştırınız.
Karışımına unu da koyup, iyice karıştırınız.
Yağlanmış ve dibine kâğıt konmuş pasta kalıbına karışımını koyunuz.
İslatılmış orta ısıllı fırında 30-40 dakika pişiriniz.
Kontrolünüzü yapıp, fırından alınız.
Kalıptan kuru bir yere çıkarınız.
Soğuyunca pastayı kalınlığına göre 2'ye veya 3'e enine doğru kesiniz.
Her parçayı ıslatma suyu ile ıslatınız.
Hazırladığınız ara kremi sürüp, tekrar pastayı eski şekline getiriniz.
Kenarlarına da ara kremi sürüp, fındık, ceviz vb. ile kaplayınız.
Pastanın üstünü istediğiniz bir örtölükle kaplayınız.
iek şeklindeki şekerlemeleri üstüne istediğiniz yerlere yerleştiriniz.
Kalan kısımları da fındık vb. süsleyip pastanın üzerini iek bahçesi haline getiriniz.
Şekilli hunilerle de istenilen yerlere krema ile süsler yapıp, servis yapınız.