



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOĞUM GÜNÜ PASTASI

İkbal Gürpınar

1 paket hazır pasta keki
2 su bardağı böğürtlen suyu
1 kg böğürtlen
1 su bardağı ince doğranmış fındık
KREMASI İÇİN:
3 yumurta sarısı
1 su bardağı şeker
2 yemek kaşığı un
500 gr süt
100 gr margarin
HAZIR KREMASI İÇİN:
2 poşet toz kremşanti
2 su bardağı süt
1 paket labne peynir

Toz kremşantiyi sütle çırpıp krema yapalım. Kremanın içine 1 paket labne koyalım onunla da çırpıp buzdolabında bekletelim. Diğer tarafta tenceremize un, süt, şeker ve yumurta sarımızı koyup karıştırarak pişirelim. Altını kapattıktan sonra içine 100 gr margarinimizi koyup mikserle çırpalım. Soğumaya bırakalım. Pişen kremamız soğuduğunda buzdolabındaki kremayla iyice karıştıralım. Pasta keklerimizi böğürtlen suyunla ıslatıp her katına hazırladığımız kremadan sürelim, böğürtlen ve fındık serpiştirelim. Üst üste dizelim. Kalan kremayla pastanın üzerini sıvayalım fındıklarla süsleyip servis yapalım.