



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOĞUM GÜNÜ PASTASI

4 yumurta
125 gram şeker
125 gram un
5 gram kabartma tozu
5 gram vanilya
Kabı yağlamak için yağ ve un
Pastacı kreması için:
5 adet yumurta sarısı
150 gram şeker
5 gram vanilya
60 gram un
Yarım litre süt

Bu pastacı kreması genellikle en çok kullanılandır. Tencereye sütü döküp ısıtın. Diğer taraftan da başka bir kaptaki yumurta sarılarını ve şekerini vanilyayla beraber çırpın. Yumurta sarıları beyazlaşınca içine unu ekleyin. Üzerine kaynayan sürün yarısını döküp karıştırın. Ve tencereye hepsini geri boşaltıp karıştırarak koyulaşmasını bekleyin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Üzeri kabuk bağlamaması için sürekli karıştırılır ya da tereyağı ekleyip karıştırın. Keki için yumurta, şeker ve vanilya iyice çırpılır. İçine elenmiş un ve kabartma tozu eklenir fazla karıştırmadan yağlanmış unlanmış kalıba dökülüp 180 derecede 30 dakika pişirilir. Aslında pandispanyaya kabartma tozu konmaz demiştik, yumurta şekerle kabartılır ve bu yöntem biraz zahmetlidir. Yeterli birikimi olmayan bu yöntemle pişirebilir. Pandispanya sünger gibi olmalı çok kabartılmamalı. Pasta istenilen şekle getirilip süslenir.