



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FENERBAHÇELİ PASTA

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 1 Paket kabartma tozu, vanilya
- 1 Kahve Fincanı yoğurt
- 4 Kahve Fincanı şeker
- 3 Kahve Fincanı un
- 1 Yemek Kaşığı tepsiyi yağlamak için sanayağ
- 3 Yemek Kaşığı kakao
- 4 Adet pandispanya için: yumurta
- 2 Yemek Kaşığı sıvıyağ
- 1 Paket krema için: toz kremşanti, kakao ve damla çikolata

Yumurta aklarını ve sarılarını cam kaselere ayırın. Akları krem şanti kıvamına gelene kadar çırpın. Şekeri ikiye bölüp yarısını aklara yarısını sarılara ekleyip ayrı ayrı karıştırın. Yumurta sarıların üzerine yoğurt ile sıvı yağı koyup tekrar karıştırın. Toz malzemelerin hepsini elekten geçirip yumurta sarılarına ilave edin daha sonra aklarıda sarılara ekleyip (bu aşamada mikser kullanmayın) tahta kaşık yada plastik çırpıcı ile alttan üsta doğru karıştırmaya devam edin. Hamur oldu sonra dikgörtgen bir kalıba döküp yüz seksen derece ısıtılmış fırında elli, elli beş dakika pişirin. krema için: aldığım toz şantinin oranları zaten üzerinde yazıyordu. sizlerde isteğinize göre şantiyi hazırlayabilirsiniz. 3/4 nü mavi gıda boyası ile lacivert haline getirdi. kalan 1/4 kısmını sarı gıda boyasıyla karıştırdım. sonra mavi hamuru pastanın büyüklüğüne göre nişastayla açıp hamuru dikkatlice kapatın ve süslemesi size kalmış.