



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YENİ YIL PASTASI

Malzeme:

14 adet yumurta beyazı
300 gr. çekilmiş badem
100 gr. portakal şekerlemesi
300 gr. pudra şekeri
100 gr. un

Yapılışı:

Bir kap içinde iki adet yumurta beyazı telle vurularak. sıkı kar haline getirilir. Un, badem, pudra şekeri beraber karıştırılarak yumurta beyazlarına ilave edilir. Hafifçe karıştırılır. Yapılan hamur bez huniye doldurulur. Yağlanmış unlanmış tepsiye 3 adet 25 cm. çapında daire çizilir. Her bir dairenin içi bu hamurlar sıkılarak doldurulur ve orta hararettteki fırında pişirilir. Tepsiden çıkarılır. Soğuduktan sonra parçalar şurupla hafif ıslatılır. Üzerlerine krem sürülür. İnce kıyılmış portakal şekerlemesi serpilir ve üst üste yapıştırılır. Üzerine ve kenarlarına krema sürülür. Kenarına çekilmiş badem veya antepfıstığı sürülür. Krema ile tarih yazılır.