



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## HAVUÇLU PASTA

4 yumurta çırpılır, 2 su bardağı seker eklenir. Sırasıyla 2 su bardağı havut rendesi, 1 su bardağı dövülmüş reviz, 1 çay kaşığı tarçın, 1 paket şekerli vanilin, 2 paket hamur kabartma tozu ve 4 su bardağı un ilave edilerek kek hamuru hazırlanır. Yağlanmış ve unlanmış tepsiye dökülür. Önceden ısıtılmış fırında pişirilir. Kreması için 1/2 kg süte 1 su bardağı toz şeker, 1 yumurta, 2 yemek kaşığı pirinç unu, 2 yemek kaşığı un, 1 paket şekerli vanilin eklenerek muhallebi kıvamında pişirilir. Ocak söndürölünce, 2 paket margarin ilave edilir. Pişirilen kekin üzerine krema sürölür. Buzdolabında dinlendirilir.

---