



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ PASTA

7 yumurta
2,5 su bardağı un
1,5 su bardağı şeker
1. Tertip Kreması:
500 gr. süt
4 kaşık un
4 yumurta sarısı
2. Tertip Kreması:
2 büyük paket yağ
6 kaşık pudra şekeri
2 vanilya

Yumurtalar şekerle birlikte (varsa mikserle) iyice çırpılır.

Üzerine un eklenir.

Biraz daha çırpıldıktan sonra unlanmış yuvarlak

bir tepsiye dökülür. Önceden ısınmış fırında pembeleşinceye kadar pişirilir.

Fırından çıktıktan sonra üç kata kesilerek soğumaya bırakılır.

1. tertip krema malzeme bir kapta iyice karıştırılır ve kaynar suya oturtularak, tencere içindeki başka bir kapta iken pişirilir. Tamamen soğuması için bir kenara bırakılır.

İkinci tertip için gerekli malzeme de mikserle iyice çırpılır.

Soğuyan birinci tertibin içine kaşık kaşık karıştırılarak yeniden iyice çırpılır. Soğuması için buz dolabına konur. Öte yanda soğumuş olan pandispanyanın bir parçasının üzerine krema sürülür. Öteki parça üstüne konur. Bu işlem öteki parçaya da yapılır. En üstüne de krema sürülür. Mevsim meyvelerinden istenilen biri pandispanya katlarının arasına yerleştirilir. Pastanın üstü de aynı meyve ile süslenir. Bir gece dolapta kalırsa daha iyi olur.