



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALLEY PASTA

Pasta İçin:

5 tane yumurta
2 su bardağı şeker
2 çay bardağı sıvıyağ
2 çay bardağı süt
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
4 su bardağı un

Kreması İçin:

Yarım litre süt
7 yemek kaşığı un
1 tane yumurta
6 yemek kaşığı şeker
1 paket vanilya
100 gr labne peyniri

Sosu İçin:

3 su bardağı süt
6 yemek kaşığı kakao
5 yemek kaşığı şeker

Üzeri İçin:

Hindistancevizi

Önce keki hazırlayın; yumurtaları ve şekeri iyice çırpın, süt, vanilya ve sıvıyağ ekleyip tekrar çırpın, unu ve kabartma tozunu ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine hamuru boşaltın, önceden ısınmış 175 dereceli fırında keki pişirin. Sos için gereken malzemeleri karıştırın. Soğuyan keki bardakla yuvarlaklara yada bıçakla karelere kesin, sosu batırıp çıkarın ve buzdolabında 2 saat dinlenmeye bırakın. Krema malzemelerini labne hariç bir tencerede iyice karıştırın ve muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Labne ekleyip karıştırın. Dolapta soğuyan kekleri enlemesine ortadan ikiye kesin, aralarına soğuyan kremadan koyun, pastacıları bol hindistancevizine bulayıp tekrar dolaba dinlenmeye alın. Dilediğiniz gibi süsleyip servis edin.

