



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KREMALI PASTA

MALZEMELER

4 adet yumurta
2 su bardağı un
2 su bardağı şeker
2 su bardağı ince rendelenmiş havuç
1 su bardağı çekilmiş ceviz
2 paket vanilya
1 paket tarçın
1 paket kabartma tozu

Kreması için :

1 kilo süt
1,5 bardak şeker
2 kaşık un
2 kaşık nişasta
2 kaşık kakao
1 küçük paket margarin yağı

HAZIRLANIŞI

Yumurta ile şeker 5-10 dakika çırpılır. İçine rendelenmiş havuç çekilmiş ceviz, tarçın ve kabartma tozu teker teker karıştırılarak ilave edilir. İyice karıştıktan sonra 2 bardak un ilave edilir, yağlanmış ve unlanmış orta büyüklükte yuvarlak fırın tepsisine boşaltılır orta hararetle fırında 40-45 dakika pişirilir. Piştikten sonra çıkarılır. Ters yüz edilir naylon iplikle veya keskin bir bıçakla ortasından ikiye kesilir. Arasına diğer tarafta muhallebi gibi hazırlanan kakaolu kreması sürülür diğer pasta üstüne konulur aynı şekilde ona da krema sürülür hindistancevizi serpilir.