



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU PASTA

4 yumurta
1,5 su bardağı şeker
Yarım su bardağı ceviz içi
1,5 su bardağı rendelenmiş havuç
2 çay kaşığı tarçın
2 su bardağı un
Kabartma tozu
Krema için
1 kilo süt
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
1 yumurta
6 çorba kaşığı şeker
Yarım paket margarin

Malzemenin hepsini karıştırıp, tepsiyi yağlanıp un serpilir. Karıştırdığımız malzemeyi içine döküp 150 derecede ısınmış fırında pişirilir.

Kremanın Yapılışı : Bütün malzeme karıştırılıp ocakta çocuk maması şeklinde karıştırılarak pişirilir. Pişirmiş olduğumuz pastanın üzerine dökülür. Ve soğuduktan sonra servis yapılır.