



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU PAY

1/2 kg. muz
Hamuru için:
2,5 su bardağı un
1 küçük margarin (125 gr.)
1 çorba kaşığı süt
Bir fiske tuz
Üstü için:
4 yumurta akı
4 çorba kaşığı şeker
Kreması için:
4 yumurta sarısı
3/4 su bardağı şeker
2,5 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
1/2 paket vanilya

Un ve yağı bir kaba koyup yağı una yediriniz. Süt ve tuz katıp hamur yapınız. Orta boy çember kalıbı yağlayınız. Hamuru kalıptan 3 parmak büyük açıp, kenarları yükseklik yapacak şekilde kalıba yerleştiriniz. Kabarmaması için bir kaç yerinden bıçakla delip orta hararetli fırında açık pembe renkte pişiriniz. Hamur pişerken kreması için yumurta sarısı, un ve şekeri karıştırınız. Yavaş yavaş 2 su bardağı suyu yediriniz. Orta hararetü ısıda pişirip limon kabuğu rendesi ve vanilya katınız. Soğutulmuş pastanın üzerine muntazam yayınız. Soyulmuş ve dilimlere kesilmiş muzları yanyana diziniz. Diğer bir kaptaki yumurta akını şekerle birlikte çarparak katı kar haline getirip, muzların üzerine dökünüz. Islak bıçak ucu ile çizerek şekillendiriniz. Aklar hafif sertleşinceye kadar fırında bekletiniz. Soğuyunca çemberi açıp pastayı servis tabağına alınız.