



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU PAY

Bir tutam tuz
125 gr un
125 gr margarin
1 paket muzlu puding
5 corba kasigi toz seker
1 yumurta
Yarim su bardagi pudra sekeri
5 yumurta beyazi

Unu ve tuzu birlikte eleyip ortasini acin ve margarini kucuk kucuk dograyip ilave edin ve yogurun, buna sekeri ve yumurtayi ekleyin ve puruzsuz bir hamur olana dek yogurun. Pudingi uzerinde yazilan sekilde hazirlayin, bu arada yumurta beyazlarini isiya dayanikli bir kabin icine dokun ve sicak su dolu baska bir kabin icine oturtun, mikserle hizlica cirpin ve azar azar pudra sekerini ekleyin, bu sekilde 4-5 dakika cirpin, daha sonra sicak sudan cikarin ve 15 dakika mikserle cirpin, kati ve kar gibi gorunen bir krema elde edeceksiniz. Hamuru bir pay kalibina yerlestirin, kenarlarini kivirn ve catalla, bir kac yerinden delin, ve onceden isitilmis firinda 15 dakika pisirin (Kizarmamasi gerekiyor) pisen ve soguyan payin ustune hazirladiginiz, pudingi dokun ve guzelce yayin, onun ustunede buzdalbinda soguttugunuz, kremayi dokun, soguk olarak servis yapin.