



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILBAŞI PASTASI

3 adet yumurta
2 ay bardağı toz şeker
2 ay bardağı yoğurt
3 orba kaşığı margarin
3 ay bardağı un
2 ay kaşığı kabartma tozu
Kreması için:
1/2 paket krem şanti
2.5 su bardağı süt
3 orba kaşığı toz şeker
2 adet yumurta sarısı
3 orba kaşığı un
1 paket vanilya
İçi için:
2 adet muz
1 ay bardağı süt
Süslemek için:
1 paket bitter çikolata
1 orba kaşığı tereyağı
1 paket krem şanti
1/2 su bardağı süt
Yeşil gıda boyası
Antepfıstığı

Yumurta ve şekerı çırpın. Karışımına margarin ve yoğurdu ekleyin. Kabartma tozu ve unu karıştırıp harca ekleyin. 170 derecelik fırında 35 dakika pişirin. Soğuduktan sonra enlemesine ikiye bölün. Ballı sütle iki parçayı da ıslatın. Krema için vanilya hariç tüm malzemeyi karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp vanilyayı ekleyin. Pandispanyanın her iki parçasına ince bir tabaka halinde sürün. Muzları sütle ezin ve tabaktaki pandispanyanın üzerine yayın. Diğ er parçayı üstüne kapatıp buzdolabına koyun. Çikolatayı benmari usulü eritip tereyağı ekleyin. Pastanın üzerine sürün. Krem şantiyi sütle çırpın, yeşil gıda boyasını ekleyip karıştırın. Pastaya şekiller yapın.