



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI CEVİZLİ PASTA

Kek için:

4 su bardağı un

200 g şeker

2 adet yumurta

50 g tereyağı

2 yemek kaşığı bal

1 paket kabartma tozu

Krema için:

300 g yoğunlaştırılmış süt

3 adet yumurta

2 yemek kaşığı bal

55 g tereyağı

Arası için:

400 g ceviz içi

Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi kasesinde yumurta ve şekerini iyice çırpın.

Tereyağını benmari usulü Arçelik Ankastre Ocak'ta eritin.

Erittiğiniz tereyağını geniş derin bir tencereye alın, üzerine balı ekleyin ve karıştırın.

Arçelik Ankastre Ocak'ta kısık ateşteki karışıma çırpıtığınız yumurta ve şekerli karışımı ekleyin ve Arçelik Resital Mikser yardımıyla çırpın.

Karışımın hacmi iki katına çıkınca ocağın altını kapatın.

Un ve kabartma tozunu da eleyerek karışıma ekleyin ve tahta kaşık ile karıştırın.

Hazırladığınız kek hamurunu 4 eşit parçaya bölerek ayrı ayrı fırında pişireceksiniz.

Arçelik Ankastre Fırın tepsisine yağlı kağıdı serin ve hazırladığınız hamurun 1/4'ünü tepsiye döküp iyice yayın.

165 derecelik önceden ısıttığınız fırında 5-6 dakika pişirin.

Diğer 3 katı da aynı şekilde ayrı ayrı pişirip dikkatlice kenara alın.

Kreması için Arçelik Ankastre Ocak'ta tereyağını eritin ve soğutun.

Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi kasesinde yoğunlaştırılmış süt, yumurta ve balı iyice çırpın.

Son olarak erittiğiniz tereyağını ilave edip çırpmaya devam edin.

Krema kıvam aldığı zaman soğuması ve hazır hale gelmesi için Arçelik No Frost Buzdolabı'na kaldırın.

Kat kat hazırladığımız pasta kekinin ilk katını ince bir tabaka krema ile kaplayın ve üzerine ince çekilmiş ceviz içi ilave ederek diğer kata geçin.

4 kat kekiniz bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın.

En üst kata krema sürün ve üzerini ceviz ile kaplayın.

Ballı cevizli pastanızı dilimleyip Arçelik Imperium Espresso Kahve Makinesi'nde yaptığınız nefis kahve eşliğinde servis edebilirsiniz.

