



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI NUGATLI PASTA

50 gr tereyağı
250 gr. un
2 adet yumurta
1 tutam tuz
1 bardak süt limon kabuğu
1 paket tatlı maya
6 adet yumurta sarısı
50 gr. badem
20 gr. süt vanilya
1 yemek kaşığı bal
100 gr. şeker
100 gr. nugat
100 gr. çikolata

Krema için önce sütü şekerle birlikte tencerede kaynatın. Bademleri ve vanilyayı ekleyip 3 dakika pişirin. Ilıyınca devamlı karıştırarak yumurtaları ekleyin. Soğuması için bırakın ve yumuşamış tereyağını ilave edin. Biraz daha soğuyunca dövülmüş nugatları ve parça çikolataları ekleyin. Hamuru için yumurtaları şeker, limon kabuğu ve bir tutam tuz ile çırpın. Sütü ve tereyağı ekleyin. Bir başka kapta un ve mayayı eleyip, karışıma ilave edin. Karıştırdıktan sonra yağlanmış bir kalıba dökün ve önceden ısıtılmış fırında 200 derecede yarım saat pişirin. Pastayı keserek üç kat elde edin. Katlar arasına kremayı sürün. Üzerine pudra şekeri serpin ve dolapta birkaç saat beklettikten sonra servis yapın.