



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEK PASTASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

3 adet yumurta
1 ay bardağı toz şeker
1 ay bardağı süt
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı çekilmiş ceviz içi
1 su bardağı çekilmiş bayat ekmek içi
2-3 orba kaşığı elenmiş beyaz un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 adet orta boy muz
4-5 adet küçük şeftali
1 ay bardağı akide şekeri
Krema için:
2 su bardağı süt
2 orba kaşığı mısır nişastası
1 orba kaşığı un
1 adet yumurta
2 orba kaşığı toz şeker
Çikolata sosu için:
2 orba kaşığı un
2 orba kaşığı kakao
1,5 su bardağı süt
4 orba kaşığı toz şeker

Bayatlamış ekmekleri robotta incecik çekin ve un haline getirin. Ceviz içi ve bayat ekmeği karıştırın. Yumurta ve toz şekeri mikserle çırpın. Süt ve yağ ekleyerek karıştırın. Kabartma tozu ve vanilyayı da ilave edin, katılığına göre un ekleyin. Bayat ekmeklerle karıştırdığınız malzemeleri harmanlayın. Yağlanmış ve unlanmış 24 santimetrelilik tepsiye kek harcını dkn. 200 derecede 5 dakika önceden ısıtılmış fırına sürün. Fırın derecesini 170'e getirin ve 30-35 dakika pişirin.

Kreması için malzemelerin tamamını en son un olmak üzere karıştırın. Orta hararetili ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Çikolata sosu için malzemeleri karıştırın ve kısık ateşte muhallebi kıvamını alana kadar pişirin.

Hazırladığınız keki soğuduktan sonra ortasından kesin ve servis tabağına alın. Beyaz kremanın yarısını bir parçasının üzerine dökün. Dilimlenmiş muzları dizin, diğer kek parçasını üzerine kapatın ve kalan kremayı üzerine döküp yayın.

Kakaolu kremayı hazırlayın. Bir süre bekleyen kremalı kekin üzerine dökün her tarafına yayın. Pastayı buzdolabında bekletin, ertesi gün meyvelerle süsleyin. zerine akide şekeri kırıkları serpin.



© lezzetler.com tarif no:142651 • adı:Bayat Ekmek Pastası • gönderen:doğal gıda • indirme tarihi:15.05.2024 - 23:11