



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BİSKÜVİLİ PASTA

Hamur için:

6 adet yumurta,

180 gram pudraşekeri,

150 gram un,

ilk kerama için:

100 gram ceviz,

100 gram margarin,

125 ml süt,

2 adet yumurtanın sarısı.

ikinci krema için:

125 gram margarin,

100 gram pudraşekeri,

100 gram ceviz (üzerine serpmek için)

Hamur için, ilk olarak 6 adet yumurtanın beyazını sarılarından ayırın. Beyazları bir kaşık pudraşekeri ekleyip, mikserle (hızlı ayarda) kar haline getirin. Bir kenara ayırarak, yumurtaların sarılarını kalan şekerle çırpıp krema kıvamına getirin. Sonra içine, fazla dipten karıştırmadan, yavaş yavaş bir kaşık un, bir kaşık yumurta karı ekleyin. Bu aşamada mikserle değil, yavaş yavaş bir çatal yardımıyla karıştırın. Böylelikle hamurun çökmesini önlemiş olacaksınız. Hazırladığınız hamuru 26 cm çapında yuvarlak bir pasta kalıbına dökün. Hamurun, kalıba yapışmaması için, yağladıktan sonra üzerine biraz galeta unu serpebilirsiniz. Hamuru, 180 derecede, 10 dakika ısıtılmış fırına atıp, 45 dakika pişirin. Ancak bu kekin özelliği hemen yenmemesi, en az bir gün dinlendirilmesidir. İlk krema için, 2 yumurtanın sarısını, 100 gram ince çekilmiş cevizi ve sütü karıştırdıktan sonra benmari usulü (yani küçük tencereyi daha büyük ve sıcak su dolu bir tencerenin içine yerleştirerek) pişerken mikserle çırpın. Pişmesi için 10 dakikalık kaynama süresi yeterli olacaktır. Krema tenceresini bu kez de soğuk su dolu bir kabın içine yerleştirin ve mikserle çırpmaya devam edin. Su ısındıkça tekrar soğuk su ekleyerek, ko-yulaşıp ılıncaya kadar karıştırın. Bu şekilde hazırlanan kremayı ikiye bölünmüş kekin içine ve üstüne yayın. Pastanın süslenmesi için kullanacağınız ikinci kremayı hazırlamak için 125 gram margarinini 100 gram pudraşekeriyle, ilk kremada gördüğünüz şekilde hazırladıktan sonra pastanın üzerine yayın. En son aşama olarak, 100 gram dövülmüş ceviz ile pastayı süsleyin.

[ML® Pamuk Pasta için tıklayın](#)

[ML® Pamuk Pasta \(görsel\)](#)