



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ PASTA

10 çorba kaşığı margarin ya da tereyağı
1/2 çaykaşığı kabartma tozu
1/2 su bardağı şekerli su
1 su bardağı yulaf ezmesi
1 kg vanilyalı dondurma
1 su bardağı çiğ krema
3/4 su bardağı şeker
1/2 su bardağı süt
1 su bardağı un
1 kg böğürtlen

Fırını 175 dereceye ısıtın. Margarini eritip, soğumaya bırakın.

Yulaf ezmesi, un ve kabartma tozunu karıştırın. Elde ettiğiniz karışıma şeker, şekerli su, süt ve eriyip soğumuş margarini katarak hamur haline getirin. Bu hamuru üç parçaya bölün ve ince yuvarlaklar yapın. 10 dakika kadar pişirip, soğutun.

İlk katın üzerine, böğürtlen ve vanilyalı dondurma koyun. Aynı işlemi ikinci parça için de yineleyip, pastanın üst kısmına kalan son hamur parçasını yerleştirin.

Üstünü krema ve böğürtlenle süsleyip, bekletmeden servis yapın.