



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ MUZLU ADET PASTA

22 adet petibör bisküvi

3 adet muz

1.5 su bardağı iri çekilmiş ceviz

Pandispanya için:

1 su bardağı şeker

2 tane yumurta

yarım su bardağı süt

2 çay bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Üzerine:

Pudra şekeri

Büyük boy dikdörtgen borcama bisküvileri dizin. Yuvarlak ve ince dilimlediğiniz muz dilimlerini yan yana yerleştirin. dilimler ne ince ne kalın olsun. Cevizi serpin, boş yer kalmasin.

Ayrı bir yerde çukur kapta yumurtaları şekerle 5-7 dk. mikserle çırpın, sütü ekleyin. Un, kabartma tozu ve vanilyayı eleyerek ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Hamur az gözükebilir. Hazırlanan hamuru muz dilimlerinin üstü kapanacak şekilde azar azar dökün veya kaşıkla dökerek üstünü kapatın.

170 derecede 25 dk. pişirin. Fırından çıkınca 5 dakika soğumasını bekleyin. Servis yapacaksanız su bardağı ile yuvarlak kalıplar çıkarın. Su bardağını bastırın, kesilen yeri tepside alın, pudra şekeri serperek servis edin.

