



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ PASTA

7 yumurta
350 gr. makineden geçirilmiş (ince) ceviz içi
350 gr. toz şeker
4 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı kakao
2 çay kaşığı kabartma tozu
İnce rendelenmiş bir portakal kabuğu
2 fincan şurup

Yumurtaların sarısını toz şekerle iyice çırpınız.

İçine un, kakao, kabartma tozu ve rendelenmiş portakal kabuğunu ilâve ediniz.

Başka bir kapta yumurtaların akını koyuca köpük haline gelinceye kadar çırpınız ve daha önce hazırladığınız harca rendelenmiş cevizle birlikte azar azar katınız.

Hazırladığınız bu harcı, iyice yağlanmış 25 - 30 sm. çapındaki küçükçe bir tepsiye koyarak, fırına veriniz.

Orta hararete bir saat pişiriniz.

Fırından çıkardıktan sonra, servis tabağına pastayı ters çevirerek alınız.

Üzerine, daha önce hazırladığınız az şekerli şuruptan iki kahve fincanı kadar dökünüz.

Arzu ederseniz, 1 kahve fincanı şurupla, 1 kahve fincanı konyayı karıştırıp pastaya döker ve eritilmiş çikolata ile üstünü kapayabilirsiniz.

İsterseniz, cevizli pastayı beyaz krema ve renkli şekerlerle de süsleyebilirsiniz.