



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ SICAK PASTA

MALZEMESİ: (8 kişilik)

250 gr. ceviz içi

250 gr. pudra şekeri

1 çay kaşığı toz maya

5 yumurta

2 çorba kaşığı kahve

50 gr. un

50 gr. mısır nişastası

YAPILIŞI

Cevizleri un haline gelecek şekilde havanda dövün. Derince bir kabın içine unu koyun, mısır nişastasıyla karıştırın. Bir çay kaşığı mayayı biraz suyla eritip una karıştırın. Bir tutam tuz serpin. Başka bir kabın içinde yumurtaların sarılarıyla, beyazlarını ayırın, sarılarını pudra şekeriyle iyice çırparak kar haline getirin. Beyazlarını da ayrı bir kabın içinde çırparak ikisini karıştırın. Kahveyi bu çırpılmış şekerli yumurtaya ilave edin. sonra bu karışıma bir undan, bir cevizden olmak üzere kaşık kaşık un ve cevizi ilave edin. Pasta kalıbının çapı yaklaşık 25 cm. olsun. Kalıbın içini hafifçe yağlayın. Pasta hamurunu kalıba boşaltarak, orta hararetli fırında 30-40 dk. pişirin. Biraz soğumasını bekledikten sonra, pastayı kalıptan çıkararak sıcak sıcak servis yapın.

Not: Bu pastayı çay, kahve ya da tereyağlı bir kremayla birlikte servis yapabilirsiniz.