



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CUMHURİYET PASTASI

1 Çay Bardağı nişasta
200 gr toz şeker
1 Çay Bardağı toz şeker
200 gr un
25 gr ovaleks
50 gr nişasta
2 Su Bardağı süt
1 Paket kabartma tozu
50 gr Sana Hamurışı
1 Paket vanilya
1 Adet yumurta
3 Adet Nar

Yumurthanın sarısı ve beyazı ayrı kaplara kırılır.Şekerin yarısı beyaza yarısı sarısına eklenir ve önce beyazı şanti gibi olana dek çırpılır. Ardından sarısı mayonez kıvamını alıp iindeki şekerler eriyene kadar çırpılır. ılık süt sarısına eklenir. Bu aşamadan sonra mikser kullanılmaz. tahta, plastik bir spatula veya el ile yumurta beyazı ardından elenmiş un yumurta sarısına ekleyip karıştırılır. Çembere dökülüp ortası kenarlarına çekilir. önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30-40 dk pişirilir.Yumurta, nişasta, şeker ve süt ocakta devamlı karıştırarak pişirilir. İnmeye yakın sanahamurışı ve vanilya ilave edilir. Ocaktan aldıktan sonra ara sıra karıştırarak kabuk bağlamaması sağlanır. Soğuduktan sonra 4-5 yemek kaşığı (miktar daha da arttırılabilir) çırpılmış krem şanti eklenir ve mikser ile karıştırılır. üzerine sürülür. en sonda nar ile süsleme yapılır. pastamız hazır.