



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMAT PASTASI

Keki için:

- 2 adet yumurta
 - 1 su bardağı un
 - 1 çay bardağı süt
 - 1 çay bardağı sıvı yağ
 - 1 çay bardağı toz şeker
 - 2 yemek kaşığı su
 - 1 paket kabartma tozu
 - 1 paket vanilya
- Muhallebisi için:
- 2-3 yemek kaşığı un
 - 3-4 yemek kaşığı şeker
 - 1 yemek kaşığı tereyağı
 - 2,5 su bardağı süt
 - 1 paket vanilya
 - 1 çay bardağı hindistancevizi

Bir kasede yumurtaları ve şekerini çırpın.
Sütü ve sıvı yağı ekleyip çırpmaya devam edin.
Son olarak, un, kakao, vanilya ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın.
Karışımı tart kalıbına döküp fırına verin ve kekinizi 180 derecede pişirin.
Diğer taraftan da kreması için süt, şeker ve unu bir tencereye alın.
Yoğun bir kıvam alana kadar sürekli karıştırarak pişirin.
Krema pişince ocaktan alıp tereyağı ve vanilyayı ekleyin.
En son hindistancevizini ilave edip karıştırın.
Hazırladığınız pasta kremasını soğumaya bırakın.
Kekinizi kalıptan ters çevirerek servis tabağına alın.
Kremayı da ortasına yayın.
Birkaç saat buzdolabında dinlendikten sonra servis edebilirsiniz.

Not: Dilerseniz üzerini de ceviz ve hindistancevizi ile süsleyebilirsiniz.



