



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOĞUM GÜNÜ PASTASI

Beyza Yapıcı

- 5 yumurta
- 6 kahve fincanı un
- 4 kahve fincanı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 çay bardağı limonlu su
(1/4 limon suyu+su)
- (arzuya göre)antepfıstığı
- (arzuya göre)çikolata rendesi
- Kreması:
- 1 yumurta
- 3/4 su bardağı şeker
- 2 çorba kaşığı kakao
- 4 çorba kaşığı un (tepeleme)
- 2 paket vanilya
- 1 paket labne peynir(200gr)
- 3 su bardağı süt
- Pastayı ıslatmak için:
- 1,5 çay bardağı sıcak su
- 1/4 limon suyu
- 1 tatlı kaşığı nescafe
- 1 tatlıPastayı ıslatmak için
- 1,5 çay bardağı sıcak su
- 1/4 limon suyu
- 1 tatlı kaşığı nescafe
- 1 tatlı kaşığı şeker

Yumurtaları şeker ile birlikte beyazlaşip köpürene dek çırpalım 1/4 limon suyunun üzerine su ekleyip bir çay bardağına tamamlayalım limon suyu kabartma tozunu limon kabuğu rendesini elenmiş unu kakoyu çırpma kabına alıp mikserin düşük ayarıyla veya çırpma teliyle karıştıralım kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim hamuru kalıba boşaltıp 170 derece ısıllı fırında pişirelim pastayı kalıbı içinde soğutup 2 ye keselim sıcak suyu şekeri nescafeyi ve limon suyunu ekleyip karıştırarak soğutalım pastanın kesik yüzlerini fırçayla nescafeyi limonlu suyla ıstalım tencereye unu şekeri sütü vanilyayı çırpılmış yumurtayı kakaoyu ekleyip ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim kremayı ateşten alıp içne pınar labne peynirini ekleyip mikserle yarım dk çırpalım kremayı pastanın alt ve üst parçasının kesik yüzeylerine yayalım alt parçasının üzerine antepfıstığını serip üst parçasına otutturalım kremayla pastanın üzerine ve yanların kapatalım üzerine arzuya göre çikolara rendesi serpelim pastayı buzdolbında 4-5 saat beklettikten sonra servis edelim.