



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES PASTASI

MALZEMELER

3 adet yumurta
17 çorba kasığı toz şeker
17 çorba kasığı sıvı yağ
20 çorba kasığı domates suyu
25 çorba kasığı un
1 su bardağı dövülmüş badem
100 gr. kuru üzüm
2 paket kabartma tozu
Krema
Pudra şekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle 3 adet yumurtayı şekerle beraber 5-10 dakika mikserle çirpin. Daha sonra yavaş yavaş tahta bir kasıkla karıştırıp unu eleyin. Sıvı yağı, dövülmüş bademi, üzümü, kabartma tozunu ve domates suyunu ilave edin. Karıstırmaya devam ederek, malzemeyi iyice yedirin. 32 cm. boyutunda yuvarlak bir tepsiyi hafifçe yağlayın. Hazırladığınız karışımı tepsiye yayın. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 45 dakika pişirin. Fırından aldığınız keki ortadan ikiye kesin. Bir yüzüne krema sürün. Diğer yüzünü üzerine kapayın. Üzerine 1 çorba kasığı pudra şekerini eleyin. Dilerseniz üzerine krema ve meyve şekerlemeleri ile süsleyin. Buzdolabında 4 saat dinlendirin.



Fotoğraf "canik" tarafından gönderildi. 18.08.2014