



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES PASTASI

3 adet yumurta
17 çorba kaşığı toz şeker
17 çorba kaşığı sıvıyağ
20 çorba kaşığı domates suyu
25 çorba kaşığı un
1 su bardağı dövülmüş badem
100 gr. kuru üzüm
2 paket kabartma tozu
krema
pudra şekeri

3 yumurtayı şekle birlikte mikserde çırpın, unu ekleyin, sıvıyağ, badem, üzüm, kabartma tozu ve domates suyunu katın kaşıkla karıştırın. 30 santim çapında bir tepsiyi yağlayın, hazırlanan karışımı tepsiye dökün, önceden ısıtılmış fırında pişirin. Fırından çıkan pasta tabanını ortadan ikiye kesin. Katın yüzeyine kremayı sürün, diğer katı üzerine koyun üst yüzüne pudra şekeri serpin, buzdolabında dinlendirdikten sonra servis yapın.



Fotoğraf "Ay Han" tarafından gönderildi. 17.09.2016