



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİNÇ PASTASI

Mehmet Burçoğlu

Malzemeler

Pasta Malzemesi:

1 Bardak Soğuk Süt

3 Kaşık Kakao

1/2 Bardak Sıvıyağ

1 Bardak Toz Şeker

5 Yumurta

1 Bardak Un

1 Bardak Pirinç Unu

1 Paket Kabartma Tozu

Krema Malzemesi:

1 Kg Süt

1 Bardak Şeker

4 Kaşık Un

1 Yumurta

1 Paket PINAR LABNE

1 Paket Vanilya

KEK YAPILIŞI:

Yumurtalar ve şeker çırpılır. Un, pirinç unu, kabartma tozu, kakao, sıvı yağ karıştırılıp iyice çırpılır. Fırın 170 C ayarlanır. Hazırlanmış karışım, yağlanmış kek kalıbına dökülüp ısınmış fırında pişirilir.

KREMA YAPILIŞI:

Süt, şeker, un, yumurta kısık ateşte karıştırılarak pişirilir. Kaynayınca vanilya ve 200gr PINAR LABNE eklenerek iyice karıştırılır.

HAZIRLANMASI:

Kek pişince üzerine 1 bardak ılık süt dökülerek yumuşaması sağlanır. Kek soğuyunca ortadan iplikle kesilip yarısına krema sürülür. Kekin diğer yarısı da üste konulup kalan krema ile kaplanır. İsteğe göre çikolata parçaları eklenip buzdolabında soğutulup servis yapılır.