



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FİNCAN PASTASI

Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği

3 yumurta
1 yemek kaşığı kakao
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı yoğurt
Kabartma tozu
Portakal kabuğu
1 su bardağı un
Margarin
Kreması için:
1 su bardağı süt
Yarım çay bardağı şeker
1 yemek kaşığı buğday nişastası
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1 yumurta sarısı
Özel fincan

Önce kremayı hazırlarım. Süt ve şeker hafif kaynayıncaya mısır nişastası, buğday nişastası ve yumurtayı hafif sütle açıp içine karıştırırım. Koyulaşınca altını kapatırım.

Diğer tarafta 3 yumurtayı şekerle çırpırım. Yoğurt, portakal kabuğu, kakao, un ve kabartma tozu eklerim. Orta ateşte tencerede kaynayan suyun içine margarin koyarım. Unlanmış fincanın içine yarıya kadar karışım dökerim.

Tencerenin ¼ 'üne kaynamış su eklerim, fincanları tencereye yerleştiririm ve tencerenin ağzını kapatırım. 10 dakika piştikten sonra kekleri çıkarırım ve ortasına krema sürerek onlara pasta şekli veririm.

Not: Un eğer mısır unu olursa glutensiz olduğu için hastalara da kullanılır.