



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI BATON PASTA

3 su bardağı süt,
2 çorba kaşığı kavrulmuş un,
3 çorba kaşığı mısır nişastası,
1 su bardağı tozşeker,
1 paket vanilya,
1 adet yumurtanın sarısı,
125 gram oda sıcaklığında margarin,
1 paket kakaolu bisküvi,
3 adet kivi,
1 su bardağı iri çekilmiş fındık,
streç film,
uzun pasta kalıbı
Süslemek için:
1 adet yumurtanın sarısı,
3 çorba kaşığı tozşeker,
1 çorba kaşığı kakao,
3 çorba kaşığı margarin,
yarım çay bardağı süt

Süt, un, mısır nişastası, tozşeker, vanilya ve yumurtanın sarısını bir tencereye koyun. Koyulaşana dek pişirin. Daha sonra ocaktan alıp ıltın. Margarin ilave edip, mikserle çırparak kremaya yedin. Uzun bir pasta kalıbına streç film yayın. Üzerine muhallebiden ince bir tabaka dökün. Sütte ıslatılmış bisküviyi bir sıra dizin. Onunda üzerine hazırlanan muhallebiyi dökün. Çekilmiş fındık ve kivi dilimlerini koyun. Tekrar muhallebi dökün. Bu işleme malzemeler bitene kadar devam edin. Daha sonra pastanın üzerini kapatın ve buzdolabında bir gece bekletin. Ertesi gün sosu hazırlayın. Bir kaba yumurta sarısı, tozşeker, kakao, margarin ve sütü koyup pişirin. Kaynayınca ocaktan alın ve bir kaba ters çevirin. Üzerindeki streç filmi alın. Hazırlanan sosu üzerine gezdirin. Kivi ve fındık ile süsleyin. Tekrar buzdolabına koyun. İki saat bekletip, soğuk olarak servis yapın.